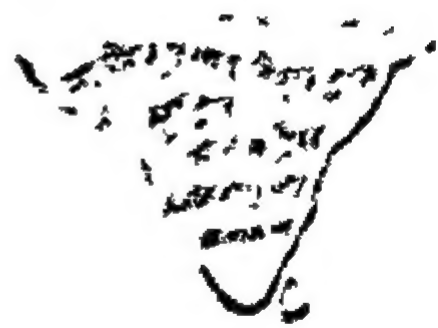
[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]



समर्पण !

मेरी परमपूजनीया

"भावज"

श्रीमती

चन्द्रकलादेवीजी

के

करकमलोंमें

जेवनार

सादर और सप्रेम

अर्पण है ।

निवेदिता—

सत्यवती ।

भूमिका ।

मुझमें पुस्तक लिखनेकी योग्यता नहीं है और न यह किताब किसी तरहकी शिक्षा देनेके लिये लिखी गई है। गृह-प्रबन्ध तथा पुस्तकोंके पढ़नेसे मुझे जो अनुभव हुआ है, उसीका संग्रह मात्र कर दिया गया है।

यदि इसके पढ़नेसे मेरी बहनोंको कुछ भी सुविधा हुई तो, मैं अपना परिश्रम सफल समझूंगी। उत्साहित होनेपर संभव है कोई दूसरी रचना लेकर आपकी सेवामें उपस्थित हो सकूं।

स० द्वि० ग०

सूचना ।

जैवनारका द्वितीय संस्करण ज्योंका त्यों ही प्रकाशित किया गया है। कई विषय और जोड़ देनेकी इच्छा थी, किन्तु हिन्दी-संसारके सुविख्यात लेखक माननीय पं० मन्नन द्विवेदीजीकी असामयिक मृत्युके कारण मैं उनकी पत्नीसे जो इस पुस्तककी लेखिका हैं इस विषयमें कुछ इस समय सहायता न ले सका और न पाठक पाठिकाओंने ही किसी प्रकारके परिवर्तनके लिए सलाह दी। चूंकि यह विषय व्यवहारिक है, इसलिए इसके पाठक पाठिकाओंसे अनुरोध है कि यदि वे इसमें कुछ त्रुटि पावें या किसी प्रकारका परिवर्तन करना उचित समझें तो सूचित करें जिससे भविष्यमें इससे और उत्तम रूपमें उनके सामने यह पुस्तक रखी जा सके।

प्रकाशक।

जेवनार।

विषय सूची।

प्रथम भाग।

पहला परिच्छेद—(१ से २० पन्ने तक) रोटी—गेहूं, बेसन, बाजरा। दाल—अरहर, उरद, मूंग, चना, मटर, सब दाल मिलाकर। भात—सादा, मीठा, केसरिया, खीर। कढ़ी—बेसन, उड़द, मूंगकी दाल, चना, सन्तरा। अन्य—बखीर, बफौरी, सगपैता, रसाज, बेसनके आम, बरिका, अरुईके पत्तोंकी पकौड़ी, चनेकी दालमें कटहल, खिचड़ी, खड़े उड़द, सिवईं बरी, झुरकुल, चिउड़ेकी खिचड़ी।

दूसरा परिच्छेद—(२० से २३ पन्ने तक) साग—पालक बथुआ, चौराई, मूली, कोहड़ा, सरसों, पेठा, चना, अरुई पत्ता।

तीसरा परिच्छेद—(२३ से ४१ पन्ने तक) तरकारी—परवर, बैंगन, तरोई, भरता परवर, नेनुआ, घेवड़ा, मूली, कच्चा गूलर, भिण्डी, करेला, आलू, मेथी, सहिजन, कटहल, अरुई, रमास, कच्चा पपीता, लौकी, खीरा, ककड़ी, सलगम, आलू, सेम, बैंगन, रतालू, निमोना, मटर, आलू, रसदार बैंगन, गड़बड़गींजा, गांठ गोभी, बैंगन कलौंजी, जमीकन्द, केला, करमकल्ला, गोभी, [illegible] के फूल, आम।

चौथा परिच्छेद—(४१ से ४२ तक) रायता—कोहड़ा, आलू, बथुआ, बैंगन, मुकर्री, पोदीना।

पांचवां परिच्छेद—(४३ से ४५ तक) चटनी—इमली, आम, पोदीना, आम खटाई, छुहारा, आलू, करौंदा, गिरी, आंवला, मीठी।

छठवां परिच्छेद—(४५ से ५१ तक) अचार—आक, अचारी, नेबू, लिसोड़ा, गाजर, आलू, जिमीकन्द, लाल मिर्चा, बंडा, छुहारा, इमलीकी पिंडिया, अमड़ा, कच्चे आमका गलरा, कटहल, मीठा नेबू, आलू, बैंगन।

दूसरा भाग।

सातवां परिच्छेद—(५२ से ५७ तक) मुरब्बा—आम, आंवला, पेठा, अनन्नास, फालसा, इमली, कमरख, गन्ना, नेबू, नाशपाती, सेब, पका केला, हड़, अदरक, गाजर, बादाम, छुहारा

आठवां परिच्छेद—(५८ से ७३ तक) पकौड़ी—बैंगन, पोदीना, कोहड़ा, फूल, मूंगकी दाल, उड़दकी दाल, बेसन, लौकी-बरा, मसाके पत्ते, जमीकन्दके पत्ते, आमके पत्ते, चनेकी दाल, दही बड़ा, दही पकौड़ी, इमलीकी पकौड़ी, मूली, मधुविलास, गिरी, आमका रस, रतालू, अर्रा, केला। नमकीन—मेवेका दही बड़ा, कचरी, नमकीन सेव, चनेकी दाल, सेम, बेसनके चीला, मूंगकी दालके चीला, हरे चनेका चीला। पूरन पूड़ी—

Lakshmi Tillery

जेवनार

सखरी

रोटी

पहिले आटेको मांड़कर पानीमें भिगोदे। थोड़ी देर बाद पानी निकाल कर दोनों हाथोंसे थोड़ा २ पानी दे दे कर आटेको खूब मांड़े। तब छोटी २ लोई करे। फिर चकला बेलनसे बेल कर गर्म तावे पर रख दे। तब तक दूसरे रोटी तैयार करती रहे। फिर तावे की रोटी दूसरी ओर उलट दे। जब हो जाय उतार कर कोयले की आग पर रखदे। जब डेवढ़ जाय, तब राख झाड़ कर एक बर्तनमें रखदे। सूखने न पावे। इसी तरह सब रोटी बनाले। फिर घी लगा २ कर रखती जाय।

अरहर की भूनी दाल।

बटलोईमें अदहन देकर जलते चूल्हे पर रख दे। फिर थालीमें बीनी तथा फटकी हुई साफ दाल रक्खे। जब अदहन गर्म हो जाय तब चूल्हेसे अदहन उतार कर किसी बर्तनमें रख कर ढंक दे। फिर बटलोईमें ज़रा सा घी डाले, जीरा हींग आदि (जैसी रुचि हो) डाल दे। जब सुगन्धि आने लगे तब पानीसे धोई दाल बटलोईमें छोड़ कर कलछीसे खूब चला २ कर भूने। तब हल्दी, धनियां, लाल मिरचा या पीसा हुआ मसाला, जो पसंद हो डाल कर खूब भूने। फिर दूसरे बरतनमें रखा हुआ अदहन डालदे। फिर नमक छोड़नेके बाद उतार कर कोयलेके ऊपर रखदे कि गरम रहे।

दूसरी विधि।

पहिले दालको पानीमें भिगोदे। अदहन गर्म हो जाने पर दूसरे बर्तनमें रख दे। बटलोईमें आधा पाव घी, हींग, जीरा, और दो लाल मिर्चा डालदे। तड़का हो जाने पर दही डाल दे। जब हो जाय तो पानीके बर्तनमें निकाल कर रख छोड़े। इस तरह की दाल कसावके बर्तनमें कभी न पकानी चाहिए। शुद्ध फूल या कलईदार अल्यूमिनियमके बर्तनमें बनानी चाहिए।

तीसरी विधि।

दालको एक घंटा पहिले भिगोदे। अदहन चढ़ादे। खौल जाने पर दाल डालदे। थोड़ा नमक, अदरख, काली मिर्च डालदे। पक जाने पर घी और [illegible] हींग तड़का छौंक देकर उतार दे। इस तरहकी मोटी [illegible] बर्तनमें ही बनानी चाहिए।

उरद की दाल।

पहिले उरदकी दालको [illegible] पानी [illegible] लगा कर मोय (भिगा) कर रात भर रखदे। सवेरे [illegible] सुखा कर ऊखलीमें छांटे। छिलका अलग हो जानेपर पकावे। इस तरहकी धुली दाल बहुत अच्छी होती है।

अदहन खौल जाने पर अलग निकाल ले। बटलोईमें डेढ़ छटांक घी डाले। एक तोला धनिया, एक तोला अदरख, दो आना भर जीरा, एक आना भर हल्दी, २ माशे दाल चीनी, २ माशे लौंग, २ माशे इलायची, सब बारीक पीसकर बटलोईमें छोड़े। जब मसाला बादामी रंग हो जाय, तब उसमें एक सेर दाल खूब भूनकर और अदहन डालदे। नमक रुचिके अनुसार छोड़े। दालके गल जानेपर डेढ़ तोला घी और एक तोला कचरी डाले।

दूसरी विधि।

पाव भर उरदकी धोई दाल चढ़ा दे। ४ इलायची. ४ लौंग, थोड़ी दालचीनी, पानीमें भिगो दे। दालमें हल्दी नमक डालदे। जब अधफुली दाल हो जाय तब आध सेर दूध डालदे। घी से ऊपर का मसाला छौंक दे। १ रत्ती हींग घीमें पका कर और एक तोला अदरख डालदे।

मूंगकी दाल।

उरदकी सी धोई दाल आध सेर, घी एक छटांक, तेजपात २ तोला, काली मिर्च ४ तोला, नमक हल्दी आध माशा, जीरा एक माशा, दाल चीनी और लौंग एक २ माशा। तेज पात हल्दी और दाल चीनीको पानीमें पीस कर अदहनमें पकावे। फिर दूसरे बर्तनमें रख, दो छटांक घीमें जीरा और लौंग को भूने, उसमें दाल को छोड़ कर भूने। फिर उसमें अदहन और नमक डालदे।

मूंगकी धुली दाल।

उरद की दाल की तरह बनावे। अदरक न डाले।

मूंग की दाल।

धनियेंकी गरी एक तोला, तेजपात आधा तोला, और काली मिर्च २ तोला, पीस कर तीन पाव पानीमें चढ़ा देवे। जब खौलने लगे, तब उसमें आध सेर दाल छोड़ कर तेज आंच दे। जब पानी जल कर दालके बराबर हो जाय, तब उसे करछुलसे खूब घोंटे। फिर आधपाव छीले हुए बादाम पीस कर आध सेर दूधमें छान कर उसमें केशर मिलावे। आध पाव मलाई भी डाल कर मिलावे। फिर नमक छोड़दे। दूसरे बासनमें आध पाव घी खूब गरम करे। २ माशे इलायची और १ तोले जीरे का छौंक देकर उसमें डालदे। फिर कोयले पर रखदे।

खड़ी मूंग ।

खड़ी मूंगको गरम अदहनमें पकावे। रुचिके अनुसार गरम मसाला छोड़दे नमक और हल्दी भी डाले। लौंग, जीरा, हींगमें छोंक देवे इसी तरह खड़ी मसूर भी बनती है।

चनेकी दाल ।

पाव भर चनेकी दाल उबाले। आधा दाल पीस कर उस चनेकी दालमें मिलावे बड़ा इलायची ४ माशे, धनिया ६ माशे, जीरा स्वाद २ माशे, मिर्च २ माशे, हल्दी एक माशे थोड़े पानीमें घोल कर दाल कर, घी छटाक भर डाल कर इस पानीको [illegible] दे। जब पानीमें सुर्खी आ जाय तब उस दालमें [illegible] पानीमें पाव भर [illegible] घोल कर डालदे। डेढ़ पाव पानी [illegible] नमक डालदे फिर एक छटाक घी डाले

मटरकी दाल ।

[illegible] अदहनमें [illegible] छोंक देवे। जब दाल [illegible] गरम मसाला नमक डाले। दो छटाक घी [illegible] और मिरचा से छोंक देवे

मूंग पना ।

मूंग उरद या मोठकी दालका बनता है। अदहनमें दाल डाल कर कड़ा हुआ मसाला डाले। चना मेथी, बथुआ, सोआ, पालक आदिक सागका सगपैता बनता है। जब दाल और साग [illegible] तब घी और मिरचाका छौंक देवे।

सबदाल मिलाकर।

कई तरहकी दाल मिलाकर भोग ले। तब गर्म अदहनमें छोड़े। हल्दी, नमक, गरम मसाला छोड़े। एक जाने पर हींग और जीरेका छौंक देवे। थोड़ा घी भी डाले।

भात।

बड़ी बटलोईमें तीन हिस्सा पानी भर कर अदहनको खूब गरम करे। जब पानी खौलने लगे, तब एक मोटे कपड़ेमें खूब बढ़िया चावलोंको धोकर ढीला बांधे॥ एक लकड़ीको बटलोईके मुंह पर रख कर उसीमें चावलकी पोटलीको बांधकर लटका देवे। पोटली पानीसे दो अंगुल ऊपर रहे। बटलोईका मुंह किसी बासनसे ढक देवे। पौन घंटे तक आंच देता रहे। जब भाफसे चावल अच्छी तरह पक जांय तब टटोले कि पका है या नहीं। जब भात हो जाय, तब उसे निकाल ले। बटलोईका पानी फेंक कर उसीमें चावल डाले, दो छटांक घी डाल ढंक कर रखदे।

भातकी दूसरी विधि।

जितने चावल बनाने हों उसे किसी चीज़से नाप ले। एक कटोरा चावल हो तो दो कटोरेसे कुछ ज्यादा अदहन दे। फिर बटलोईमें जब अदहन गरम हो जाय तब चावलोंको धोकर डालदे। जब पानी जल जाय तब ढंक दे। फिर थोड़ा सा घी डाल दे।

भातकी तीसरी विधि।

चावलोंको धोकर अदहनमें डाले, खड़ी अंगुलीसे पानीको नापले। चावलसे २॥ या तीन अंगुल पानी ऊपर रहे। फिर आंच-पर रख दे। किसी बर्तनसे ढांक दे। अधिक पानी होगा तो गिर जायगा। जब पक जाय तब थोड़ा सा घी डाल दे।

ढाक दे। इसी तरहसे सब बनाले। अगर कपड़ेके ऊपर बहुत हो गई हो तो उलट दे। थोड़ी देर बाद देखले सब हो गई है या नहीं। भाफ न निकलने पावे। इसी तरह जितनी चाहे बना ले। यह भी देखता रहे कि बटलोईमें पानी है या नहीं। पानी नहीं होगा तो बटलोई फूट जायगी। फिर कड़ाहीमें एक छटांक तेल या घी डाले। जब गरम हो जाय तब उसमें सब बफौरी डाल दे। कलछीसे चलाता रहे। सिंक जाने पर किसी बर्तनमें निकाल ले। फिर कड़ाहीमें तेल या घी डाल कर, उसमें मेथी और लाल मिरचा डाले। फिर थोड़ी सी पीसी दाल घोल कर डाले। नमक छोड़दे। जब कढ़ी हो जाय तब खटाई डालदे। फिर उसमें बफौरी डालदे। थोड़ी सी कोरी बफौरी रहने दे। इसी तरह और दालों की भी बनती है।

बेसन और आटेकी रोटी।

थोड़ा बेसन और थोड़ा आटा मिला कर भिगो दे। माड़ते समय नमक डाल दे। थोड़ी अजवाइन भी छोड़े। फिर रोटीकी तरह बनाले। गरम रोटीमें छेद करके घी डाले और ,गरम गरम भोजन करे।

बाजरेकी रोटी।

बाजरेके आटेको गरम पानीसे माड़े। फिर थोड़ा थोड़ा माड़ता जाय और हाथमें पानी लगा २ कर रोटी बढ़ाता जाय गुड़ और घी मिला कर खाय। इसी तरह मक्काकी रोटी भी बनती है पर उसमें गुड़ न डाले।

उरदकी दालका सगपैता।

उड़दकी दालको भिगो कर धो डाले। अदहन गरम करे। अदहन निकाल कर बटलोईमें घी और हींग डाले। महकने पर

दाल डाल कर कलछीसे चला चला कर खूब भूने। फिर हल्दी डाले। भून जाने पर अदहन डालदे। फिर नमक छोड़दे। जब दाल ज़रा सी कच्ची रहे तब पालकका साग महीन २ काट कर छोड़ दे। हो जाने पर उतार ले।

रसाज।

पाव भर बेसनको महीन चलनीसे चाल ले। कड़ाहीमें पहले जरा सा घी या तेल लगादे। फिर बेसनको पानीमें पतला घोले। फिर कड़ाहीमें आग पर चढ़ा कर रखदे। बराबर चलाता जाय। ज़रा सा कलछीसे निकाल कर थालीमें रख कर देखे कि जमता है या नहीं। जमने लगे तो तेल या घी लगी हुई थालीमें फैलादे। जब ठंढा हो जाय तब चाकूसे लम्बे २ और छोटे २ टुकड़े काट २ कर रख दे। फिर कड़ाहीमें घी या तेल गरम करके अच्छे २ टुकड़ोंको कड़ाहीमें डाले। खराब टुकड़ोंको रहने दे। पहले अच्छे टुकड़ोंको सेंकता जाय जब लाल हो जायँ और फूल जायँ तब सब टुकड़ोंको निकाल ले। फिर उसमें उन खराब टुकड़ोंको डाल कर चलाता जाय। जब सिंक जायँ तब किसी बर्तनमें निकाल ले। उसमें फिर जरा सा तेल या घी और हींग डाले। फिर हल्दी और गरम मसाला घोल कर डाले। जब भून जायँ तब जो खराब टुकड़े हैं उनको हाथसे महीन करे, थोड़ा पानी डाले, फिर खूब महीन करके कड़ाहीमें डाल दे। नमक भी छोड़ दे। यह देखती रहे कि कढ़ी बहुत पतली न हो। फिर जो टुकड़े सिंके रक्खे हैं उनको किसी कटोरेमें रख कर जो कढ़ी बनाई है उसमें डाल दे। थोड़ी देरमें भीग जायँगे। बहुत अच्छा होता है। जितना बेसन होता है उतना ही घी या तेल लग जाता है। पर खानेमें बहुत अच्छा स्वादिष्ट होता है। तेल खराब होगा तो छितरा जायगा। तेल और बेसन दोनों अच्छे होने चाहियें।

चनेकी कढ़ी।

आध पाव चना भिगो कर उसे खूब उबाल ले। एक छटांक बेसन और आध सेर दही घोल कर चनोंमें मिला दे। फिर काली राई और हींगसे छौंक दे।

सन्तरेकी कढ़ी।

पाच छ नारंगियोंका रस निकाल ले। उसमें आध छटांक बूरा, १ तोला अदरख, दो आना भर जीरा, ४ इलायची बड़ी सब चीजोंको बारीक पीसे और छान कर सन्तरोंके रसमें डाल दे। पीछेसे दालचीनी और हींगका बघार दे। एक उबाल आने पर उतार ले। इसी प्रकारसे फालसेकी भी बनती है।

दूधके चावल।

आध पाव धुले चावलोंको उबाल ले। डेढ़ पाव दूध चावलमें थोड़ा २ देकर औटावे। एक तोला मीठा डाल कर धीमी आग पर किसी बासनसे ढंक कर पकने दे। हो जाने पर उतार ले।

बेसनके आम।

पाव भर बेसन महीन चलनीसे चाला हुआ पानीमें घोल ले बहुत पतला न घोले। फिर कड़ाहीमें जरा सा घी लगा कर उसमें डाल कर आग पर रखदे। बराबर चलाता जाय। रसाजके पाकके समान हो जाने पर नीचे उतार कर गोल २ आमकी तरहसे बनावे। आटे का छोटी २ सी गुठली बनाकर उसके अन्दर रखदे फिर एक नारकी चासनी तैयार करे। उसमें बड़ी इला-यची का मोटा चूर डालदे फिर कड़ाहीमें घी डाले और बने हुए आमको चाकूसे काट २ कर आटेकी गुठली निकाल २ कर फेंक दे। फिर घी गरम हो जाने पर उसमें डालदे। जब लाल हो

जाय तब निकाल कर चासनीमें डालता जाय। ऐसेही सब आम सेंक कर चासनीमें डालदे। खानेमें स्वादिष्ट होता है।

खुरीका

पहले आटेको खूब माड़कर बड़ी सी लोई बनावे। चकला बेलनसे बेलकर जरा सी मोटी रहे, तभी चाकूसे बहुत महीन लम्बी सी काट कर कड़ाहीमें घी डाल कर उसीमें डालदे। जब सिंक जाय तब किसी बर्तनमें निकाल ले। इसी तरहसे सब बनाले। तब गरम दूधमें मिलाकर चीनी डालदे।

अरुईके पत्तोंकी पकौड़ी।

उड़दकी दालको भिगोवे, भूसी दूर करके खूब महीन पीसे और खूब फेंटे। पानीमें डाल कर देखे कि ऊपर आ जाती है। तब उसमें हींग और नमक डालदे। फिर अरुईके अच्छे पत्ते चकलेके ऊपर रखे, एक पत्ता रख कर उसके ऊपर पीसी हुई दाल लगावे, फिर दूसरा पत्ता रखे, फिर फिसी दाल लगावे, फिर इसी तरह कई पत्ते एक पर एक रख कर दाल लगावे। फिर इधर उधरसे मोड़ कर लपेट दे। तब पतले पतले कतरे हंसुएसे काट २ कर रख दे। उन पर भी दाल लगादे। तब घी या तेल कड़ाहीमें डाल उलट पुलट कर तले। पक जाने पर निकाल २ रखता जाय। जब सब तल चुके तब कड़ाहीमें थोड़ा तेल या घी डालदे। मेंथी और लाल मिरचाका तड़का डालदे। जब लाल हो जाय तब उसमें हल्दी घोलकर डालदे। फिर थोड़ी सी पीसी दालको घोल कर कड़ाहीमें डाले और नमक खटाई छोड़दे। फिर उसमें कुछ पकौड़ी डालदे, कुछ मुसी रहने दे। जैसी इच्छा हो बनाले।

चनेकी दालमें कटहल।

पहले कटहल गरम करे। उसे अलग रखदे। कटोरे में घी

डालकर सिर्फ भूने। उसके बाद गरम दूधमें छोड़ दे। पक जाने पर बूरा छोड़े जिसमें मीठा हो जाय।

बरी (मूंगके दालकी)

एक सेर मूंगकी दालको भिगोवे और उसको धोकर छिलका निकाल दे। फिर महीन पीस कर खूब फेंटे। फेंट जाने पर पानी में डाल कर देखे, जो ऊपर आ जाय तो जाने कि उठ गई, जो ऊपर न आवे तो और फेंटे। जब मकठी हो जाय तो उसमें थोड़ा हींग, काली मिर्च और बड़ी इलायची अन्दाजसे डाले, फिर मिला कर किसी चीजके ऊपर हाथसे छोटी २ बरी तोड़ती जाय। धूपमें अच्छी तरह सूख जाने पर छुड़ा कर रख दे। अब जो चाहे बना लिया करे।

इसके बनानेकी विधि।

कड़ाही या बटलोहीमें थोड़ा तेल या घी डाल कर हींग छोड़े। जब हींग महकने लगे तब बरियोंको भूने। बादामी रंग हो जाने पर बरियोंको निकाल कर अलग रख दे। फिर मसालेको भून कर उसमें बरियोंको छोड़ दे। थोड़ा आलू छील और काट कर छोड़ दे। फिर हल्दी, पानी और नमक छोड़ दे। हो जाने पर उतार ले।

बरी (उरदके दालकी)

एक सेर उरदकी दालको भिगोवे और धोकर भूसी निकाल दे। खूब महीन पीस डाले। फिर उसको पानीको छींटा दे देकर फेंटे, जब उठ आय उसमें हींग, काली मिर्च और बड़ी इलायची, इन मसालोंको पिसकर मोटा पीस कर मिला दे। जीरा भी छोड़े। खूब मिला कर किसी चीजके ऊपर हाथसे छोटी २ बरी तोड़े। सूख जानेपर रख ले।

चौराईका साग।

चौराईका साग हाथसे छोटा २ कर तोड़ ले। फिर दो तीन बार पानीसे धो डाले। कराहीमें तेल छोड़ कर मेथी, लाल मिरच डाले। जब लाल हो जाय तब सागको छौंक दे। नमक डाल कर ढक दे। गल जाने पर खूब चला कर उतार ले। इसी तरह से मरसेका भी साग बनता है।

मूलीका साग।

मूलीके पत्ते और जड़को खूब महीन काट कर धो डाले। कराहीमें तेल डाल कर मेथी छोड़े। लाल हो जाने पर सागको छौंक दे। चलावे और नमक डाल कर ढंक दे। खूब भुन और गल जाने पर उतार ले।

काशीफल (कोहड़ा) का साग

फुनगीके पासका नरम २ पत्ता काट कर धो डाले। कराहीमें तेल छोड़ कर मेथी डाले। फिर सागको छौंक दे। हल्दी, सरसों और लाल मिर्चा पीस कर डाल दे। जरा सा पानी डाल नमक छोड़ कर ढंक दे। हो जाने पर थोड़ी खटाई छोड़ दे। खूब भून कर पत्थरके बर्तनमें निकाल ले।

सरसोंका साग।

सरसोंका साग महीन काट कर धो डाले। कराहीमें तेल छोड़ कर मेथी और लाल मिर्चाका तड़का दे। लाल हो जाने पर साग छौंक दे। अच्छी तरह चला कर नमक छोड़ कर ढंक दे। खूब भून जाने पर उतार ले।

पेठाका साग।

पाव भर पेठा लावे। ४ लवंग, ४ इलायची, ८ आना भर

धनियां, २ आना भर दालचीनी, २ आना भर हल्दी, ४ आना भर काली मिर्च, २ आना भर लाल मिर्च और १२ आना भर नमक, इन सबको खूब महीन पीस कर पेठेमें मिला दे। एक छटांक घी चढ़ा दे। एक रत्ती हींग छोड़ दे। पेठेको घीमें छोड़के धीरे २ भूने, गल जाने पर दो भाग कर डाले। एकको घीमें चढ़ा रहने दे, उसीमें आध पाव दही डालके तेज आंच पर रख दे, एक तोला बूरा डाले। जब पानी सूख जाय तब उतार ले। दूसरे भागके पेठाका मसाला कपड़ेसे पोंछ डाले और आधे नीबूका रस निचोड़ दे। आधा तोला बूरा डाल दे। आधे छटांक घीमें चढ़ा कर हींगसे छौंक दे।

चनेका साग।

चनेका साग खूब महीन काट कर धो डाले। कड़ाहीमें तेल डाल कर मेथीका तड़का दे। लाल हो जाने पर काशीफलके सागकी भांति बना ले।

अरुईके पत्तोंका साग।

अरुईके पत्तोंको काट कर धो डाले। कड़ाहीमें तेल छोड़ कर मेथी और लाल मिर्चा डाले। लाल हो जाने पर अरुईके पत्तोंका साग छौंक दे। भुन जाने पर नमक छोड़ कर ढंक दे। जब गल जाय तब खटाई डाल कर ढंक दे। फिर थोड़ी देर बाद खोल कर खूब भूने। तब किसी पत्थरके बर्तनमें निकाल ले।

परवरकी तरकारी।

परवरको महीन काट कर धो डाले। कड़ाहीमें तेल छोड़ कर मेथी डाले। लाल हो जाने पर परवर छौंक दे। पीसी हुई काली मिर्च और नमक छोड़ कर ढंक दे। फिर खूब भून कर उतार ले।

दूसरी विधि।

परवरको छील कर जुड़ी हुई दो फांक करके धो डाले। फिर बटलोईमें घी या तेल चढ़ा कर थोड़ा हींग डाले और गरम मसालेको भून डाले। फिर तरकारी डाल कर भूने। थोड़ा सा पानी और नमक छोड़ कर ढक दे। हो जाने पर फिर कलछीसे उलट पलट कर भूने और किसी बर्तनमें निकाल ले।

बैगनकी तरकारी।

बैगनको काट कर पानीमें डाल दे। बटलोईमें घी या तेल डाल कर जीरा और लाल मिर्च छोड़ दे। लाल हो जाने पर तरकारी डाल कर भूने नमक डाल कर ढक दे। हो जाने पर खटाई डाल कर भूने। फिर पत्थरके बर्तनमें निकाल ले।

दूसरी विधि।

बैगनको काट कर पानीमें छोड़ दे। कराहीमें घी या तेल डाल कर उसमें जीरा और लाल मिर्चा छोड़े। लाल हो जाने पर तरकारीको छौंक कर भूने। नमक छोड़ कर ढंक दे। हो जाने पर किसी बर्तनमें निकाल ले।

तीसरी विधि।

बैगनको छील और काट कर पानीमें तेल या घी डालनेके बाद जीरा और लाल मिर्चा डाल कर तरकारीको भूने और नमक डाल कर ढक दे। हो जाने पर दही डाल कर चला दे। तैयार हो जाने पर पत्थरके बर्तनमें निकाल ले।

चौथी विधि।

बैंगन और छिले हुए आलू बटलोईमें काट ले। जीरा

और लाल मिर्चा डाल कर घी या तेल छोड़े। हो जाने पर तरकारी छौंक कर भूने। नमक छोड़ कर ढंक दे। गल जाने पर इच्छा हो तो खटाई छोड़ दे। फिर भून कर निकाल ले।

पांचवीं विधि।

बैंगनको लम्बा काट कर पानीमें डाल दे। फिर कराहीमें तेल या घी डाले। जब गरम हो जाय तब बैंगनके टुकड़ोंमें, नमक, काली मिर्च महीन पीस, लगा कर भूने। जब हो जाय निकाल ले। इसी तरहसे सब बना ले।

तरोईकी तरकारी।

तरोईको छील और काट कर धो डाले। बटलोहीमें घी या तेल, जीरा और लाल मिर्चा छोड़े। लाल हो जाने पर तरकारी छौंक दे, नमक डाल कर ढंक दे। गल जाने पर इच्छा हो तो खटाई भी डाल दे। अच्छी तरह भून कर उतार ले।

परवरका भरता।

परवरके दो टुकड़े करके धो डाले। कराहीमें तेल या घी डाले। परवरके टुकड़ेमें नमक और काली मिर्च महीन पीस कर लगावे। फिर कराहीमें डाले। जब भून जाय तब निकाले।

नेनुवा वा घेंवड़ा और मूलीकी तरकारी।

नेनुआ छील कर धो डाले। फिर मूलीको भी महीन काट कर धो ले। बटलोहीमें घी या तेल डाल कर मेथी और लाल मिरचा डाले। जब हो जाय तब घेंवड़ा और मूली एकमें मिला कर छौंक दे। खूब भूने। नमक डाल कर ढंक दे। हो जाने पर निकाले।

कच्चे गूलरकी तरकारी।

कच्चे गूलरोंको छोटे टुकड़े [illegible] फिर एक [illegible] की चार २ फांकें कर ले। बीज निकाल कर उसको उबाल [illegible] तब बटलोहीमें घी या तेल डाल कर [illegible] छोड़ दें। फिर गरम मसाला भून कर तरकारी [illegible] कर छोड़ दें और भून [illegible] थोड़ा पानी छोड़ें। नमक डाल दें। हो जाने पर रसदार या [illegible]

भिंडीकी तरकारी।

भिण्डी [illegible] कर [illegible] टुकड़े [illegible] कर बटलोहीमें घी या तेल डाल कर [illegible] और [illegible] मिरचा छोड़। जब लाल हो जाय तब तरकारी छोड़ दें [illegible] नमक डाल कर ढक दें। हो जाने पर भून कर निकाल [illegible]

दूसरी विधि।

भिण्डीको [illegible] कर [illegible] दो टुकड़े काटे। फिर बटलोहीमें तेल या घी डाल कर [illegible] और [illegible] छोड़ें। जब लाल हो जाय तब उसमें गरम मसाला भूनें। फिर तरकारी छौंक दें और खूब भूनें। नमक डाल कर ढक दें। हो जाने पर भून कर निकाल लें।

तीसरी विधि।

थोड़ा पानी थोड़ा भिण्डी [illegible] कर महीन काट ले। फिर कड़ाहीमें घी या तेल डाल कर मेथी और लाल मिर्चा डाले। जब जल जाय, तरकारी छौंक दें। अच्छी तरह भूनें और नमक छोड़ ढक दें। अन्तमें खूब भून कर किसी बर्तनमें निकाल लें।

रसदार भिण्डी।

पहले भिण्डीको धोकर बीचमें चीर दें। तब हल्दी, लाल [illegible], धनिया, सोंठ, नमक और सौंफ महीन पीस कर उसके

भीतर भर दे। पतीलीमें घी या तेल डाल कर मेथी छोड़े। जब लाल हो जाय तरकारी छौंक दे और भूने। थोड़ा पानी और नमक डाल कर ढंक दे। जब हो जाय उतार ले।

करेलेकी तरकारी।

करेलेको धोकर महीन काटे। थालीमें थोड़े नमकके साथ दोनों हाथोंसे अच्छी तरह मसले, उसमेंसे निकला हुआ पानी फेंक दे। फिर कराहीमें तेल या घी डाले। मेथी छोड़े। जब लाल हो जाय, करेला छौंक दे। हल्दी डाल कर उलट पलट कर भूने। नमक डाल कर ढंक दे, फिर खटाई डाले। थोड़ी देर पीछे खूब भून कर निकाल ले।

दूसरी विधि।

पहिले करेलेको धोकर बीचमें चीर दे। हल्दी, धनिया, लाल मिर्चा, खटाई, सौंफ और नमक महीन पीस कर उसके भीतर भर दे। फिर बेसनसे उसका मुंह बन्द कर दे। कराहीमें घी या तेल उसके भूनने भरको छोड़े। उसमें जीरा डाल दे। गरम हो जाने पर उसमें करेला छोड़ कर खड़ा कर ढंक दे। हो जाने पर उतार ले।

आलूकी तरकारी।

आलूको छील काट कर धो डाले। कराहीमें घी या तेल छोड़ मेथी और लाल मिर्चा छोड़ दे। जब हो जाय, तरकारी छौंक दे और भूने। नमक डाल ढंक दे। जब हो जाय कराहीमें खड़ा कर भूने और उतार ले।

दूसरी विधि।

आलूको उबाल कर हाथसे छोटे टुकड़े करे। छौंक कर घट-

तेल डाले। उसमें अजवाइन छोड़े, जब हो जाय, हल्दी और ल
मिर्चा डाले और भूने। फिर अरुई डाल कर भूने, तब दही छो
नमक डालनेके बाद चला कर ढक दे। थोड़ा गरम मसाला
छोड़ दे। जब रसदार रहे तभी उतार ले।

नोम्रगी विधि।

अरुईका उबाल छील कर बटलोहीमें घी या तेल डा
अजवाइन छोड़े जब लाल हो जाय तब गरम मसाला डाल
भून ले। फिर तरकारी छोड़ कर भूने। नमक डाल कर ढक
हो जाने पर भून कर उतारे

रमाम्बकी तरकारी।

रमाम्बका काट ले बटलोहीमें घी या तेल डाले। उ
हींग छोड़े जब महकने लगे, गरम मसाला डाल कर भूने।
तरकारीको छोड़ दे और भूने। नमक और थोड़ा पानी छो
फिर ढक दे। हो जाय तब चला कर उतार ले।

कच्चे पपीतेकी तरकारी।

पपीतेका छील कर महीन काट ले। बटलोहीमें घी या
डालनेके बाद मेथी छोड़े। हल्दी लाल मिर्चा और धनियां
कर डाले और भूने। तरकारीको धो कर छौंक दे। खूब
नमक और थोड़ा पानी डाल कर ढक दे हो जाने पर
डाले और ढक दे। फिर भून कर उतार ले।

नोंकी या घीयाकी तरकारी।

नरम नोंकीको छील कर धोये और खूब महीन काटे।
कड़ाहीमें घी या तेल डाले। जब जीरा हो जाय, तरकारी
दे। नमक डाल कर ढक दे। सब पानी जल जाने पर

तरह भून कर उतारे। इस तरकारीमें दुरुहुरके बीजका तड़का और अच्छा होता है।

खीरेकी तरकारी।

खीरा छील कर छोटे २ टुकड़े कर बीज निकाल दे। कढ़ाईमें घी या तेल डाल कर मेथी डाले। जब लाल हो जाय, तरकारी छौंक कर भूने। हल्दी, मिर्चा और धनियां पीस कर डाले। नमक छोड़ कर ढंक दे। हो जाने पर खटाई डाले और ढंक दे। थोड़ी देर बाद उतार ले।

ककड़ीकी तरकारी।

ककड़ीको छील कर चीर ले और उसका बीज निकाल दे। फिर छोटे २ टुकड़े करे। कढ़ाईमें तेल या घी डाल कर जीरा छोड़ दे। लाल हो जाने पर तरकारी छौंक दे। नमक और काली मिर्च डाल कर ढंक दे। इच्छा हो तो खटाई भी डाल दे। हो जाने पर भून कर उतार ले।

सलगम—आलू।

सलगम और आलूको छील कर टुकड़े कर ले। कढ़ाईमें घी या तेल डाल कर हींग छोड़ दे। जब महकने लगे, गरम मसाला छोड़ कर भूने। फिर दोनों तरकारियोंको छौंक कर छौंक दे। भून जाने पर थोड़ा पानी छोड़ दे। नमक डाल कर ढंक दे। हो जाने पर भून कर उतार ले।

सेम—बैंगन।

सेम और बैंगनको महीन काट ले। कढ़ाईमें घी या तेल डाल कर मेथी और लाल मिर्चा डाले। जब हो जाय तरकारी छौंक दे। भून कर नमक डालकर ढंक दे। हो जाने पर भून कर उतार ले।

रतालूकी तरकारी।

रतालूको [illegible] कर धो डाले। बटलोईमें घी या तेल डाले। [illegible] मटरके पर धनिया, हल्दी और लाल मिर्चा [illegible] भून कर तरकारी छौंक दे। भून कर थोड़ा पानी [illegible] नमक छोड़ कर ढक दे। थोड़ी देर बाद दही घोल कर [illegible] कर छोड़ दे। [illegible] जाने पर उतार ले।

दूसरी विधि।

[illegible] कर काट दे। बटलोई में घी या तेल डाल [illegible] मटरके [illegible] गरम मसाला छोड़ कर भून [illegible] तरकारी छौंक दे। अच्छी तरह भून कर थोड़ा पानी [illegible] नमक छोड़ कर ढक दे। [illegible] जाने पर कलछीसे चला कर भून और उतार ले।

निमोना।

मटरके [illegible] का दाना निकाल ले। उसे सिल [illegible] निकाल दे। और महीन [illegible] बटलोईमें घी या तेल डाल [illegible] फिर गरम मसालोंको उसमें भून डाले। तब [illegible] मटरके दानोंको बटलोईमें छोड़ कर भूने और साथही [illegible] छोड़ [illegible] पानी [illegible] डाले कि तैयार होने [illegible] नमक और दही डाल कर ढक दे। [illegible] उतार ले।

मटर और आलूकी तरकारी।

मटरके फलीको छील ले। आलूको छील कर काट ले। [illegible] उबाल कर काट ले। बटलोईमें तेल या घी डाल कर हींग

डालें। गरम मसाला डाल कर मटर ढंक दें। जब हो जाय तब भून कर निकाल लें।

हुरहुर या चनेका निमोना

हुरहुरको छील कर मटरके निमोनेकी भांति बना लें।

रसदार बैंगनकी तरकारी

बैंगनको बीचमें चीर कर धोले। उसमें नमक, लाल मिर्चा, धनियां, हल्दी, सौंफ और खटाई पीस करके भर दे। बटलोईमें घी या तेल डाल कर जीरा डाले। जब लाल हो जाय बैंगनको छौंक दे। भून कर थोड़ा पानी डाल दे। हो जाने पर रसदारही किसी पत्थरके बर्तनमें निकाल लें।

गावड़गिंजेकी तरकारी।

पालकका साग, सेम, बैंगन, और आलू, सबको काट कर धो डाले। कड़ाहीमें तेल या घी डाले। मेथी, लाल मिरचा, डाल दे। हो जाय, तब तरकारी छौंक दे। भून कर थोड़ा पानी डाल दे। नमक छोड़ कर ढंक दे। अन्तमें भून कर निकाल ले।

गांठगोभीकी तरकारी।

गांठगोभीको छील कर काट ले। बटलोईमें तेल या घी डाल कर हींग डाले। जब महकने लगे गरम मसाले डाल कर भूनें। फिर तरकारी छौंक दे। भूननेके बाद थोड़ा पानी छोड़ दे और ढंक दे। नमक छोड़ कर उतार ले।

बैंगनकी कलौंजी।

बैंगनको बीचमें चीर ले। सौंफ, धनियां, नमक, लाल मिर्चा और हल्दी पीस कर उसके भीतर भरे। चीरे हुए मुंहको बेसनसे बन्द कर दे। कड़ाहीमें घी या तेल डाल कर मेथी डाले। लाल हो

[illegible]

[illegible] या भूरन।

[illegible]

दूसरी विधि।

[illegible]

[illegible] तरकारी।

[illegible]

दूसरी विधि।

[illegible]

भूने। फिर तरकारी छौंक कर और भूने। थोड़ा पानी और नमक डालकर ढंक दे। हो जाने पर भून कर निकाल ले।

केलेकी तरकारी।

केलेको छील कर टुकड़े कर ले। बटलोईमें तेल या घी, मेथी या हींग डाले। महकने पर हल्दी, लाल मिर्चा, धनिया पीस कर डाले और भूने। फिर तरकारी छौंक दे। भून जाने पर थोड़े पानीमें दही घोल कर डाले। नमक छोड़ दे। हो जाने पर रसदारही उतार ले।

दूसरी विधि।

केलेको छील कर टुकड़े कर ले। बटलोईमें तेल या घी डाल कर हींग डाले। महक आने पर गरम मसाला डाल कर भूने। फिर तरकारीको धोकर छौंक दे। भून कर थोड़ा पानी और नमक डाल कर ढंक दे। जब हो जाय, तब और भून कर निकाल ले।

करमकल्लेकी तरकारी।

इसको टुकड़े करके उबाल ले। आलूको भी उबाल छील कर काट ले। बटलोईमें तेल या घी डाल कर हींग डाल दे। महकने लगे तब गरम मसाला डाल कर भूने। फिर करमकल्ले और आलूको छौंक दे। भुन जाने पर थोड़ा पानी और नमक छोड़ कर ढंक दे। जब हो जाय, तब और भून कर निकाल ले।

गोभीकी तरकारी।

गोभीको काट ले और आलूको छील काट कर धो डाले। बटलोईमें घी या तेल डाल कर हींग डाले। जब महक आने लगे तब गरम मसाला डाल भूने। फिर आलू और गोभीको छौंक दे। अच्छी तरह भून कर थोड़ा पानी और नमक छोड़ कर ढंक दे।

[illegible] भून कर निकाल ले। इच्छा हो तो दही भी डाले।

दूसरी विधि।

[illegible] कड़ाहीमें तेल या घी डाल कर [illegible] भून। नमक डाल कर ढंक दे। [illegible] भून कर [illegible]

स्वादजनक फलकी तरकारी।

[illegible] फूलको उबाले [illegible] काट ले। [illegible] गरम [illegible] भून [illegible] फूलको छौंक दे भून कर [illegible] नमक [illegible] दे। [illegible] भून कर [illegible]

आमकी तरकारी।

[illegible] कड़ाहीमें तेल या घी डाल कर [illegible] हल्दी, सौंफ, [illegible] छौंक दे अच्छी तरह भून कर नमक डाल कर [illegible] ऐसा डाले कि भून [illegible] दिन तक रह सकता है

चौथा परिच्छेद।

कार्गाफल या कटहलका रायता।

[illegible] कटहल डाल कर टुकड़ा करके उबाले। [illegible]

पानी निचोड़ दे। ताज़ा दही, जीरा, हींग भून कर नमक, लाल मिर्चा डाल कर हाथसे मिला दे।

आलूका रायता।

आलू उबाल कर छील डाले। उसे हाथसे महीन तोड़ डाले। ताज़े दहीमें जीरा भून कर डाले। नमक और लाल मिर्चा पीस कर हाथसे मिला दे।

बथुएका रायता।

नरम २ पत्ता तोड़ कर उबाले। पानी निचोड़ दे। उसमें ताज़ा दही डाले। जीरा, हींग भून कर, नमक, लाल मिर्चा डाल कर हाथसे मिला दे।

बैंगनका रायता।

बैंगनको उबाल कर पानी निचोड़ दे। दही डाले। जीरा, हींग भून कर सब रायतेमें डाले। नमक, लालमिर्चा पीस कर डाले और हाथसे मिला दे।

नुकती रायता।

बेसनको फेंट कर नुकती उतार ले। ताज़ा दही लेकर उसमें भूना हुआ जीरा, हींग पीस कर डाले। नमक, लाल मिर्चा पीस कर डाल दे और हाथसे मिला दे।

पोदीनेका रायता।

पोदीनेके पत्तोंको महीन पीस कर ताज़ा दहीमें मिलावे। जीरा हींग भूने और पीस कर डाल दे। नमक, लाल मिर्चा पीस कर हाथसे मिला दे।

व अदरख, आधी छटांक काली मिर्च, ३ लाल मिर्चा, जीरा, ग भूना हुआ और नीबूका रस डाल दे। सब मसाला पीस र डाले।

आलू बुखारेकी चटनी।

आलू बुखारा, लाल मिर्चा, जीरा, हींग, धनियां, नमक सबको नीबूके रसमें पीस कर बना ले। जीरे, हींग धनियेको भून ले।

करौंदेकी चटनी।

जीरा, हींग, धनियां, मेथी इन सबका भून ले। करौंदा, लाल र्चा, नमक सबको पीस कर एकमें मिला दे।

गिरीकी चटनी।

गिरीको पीस ले। लाल मिर्चा, हींग, जीरा, धनियां इन ारोंको भून ले। सब मसाला सिल पर रख नीबू या खटाई डाल र पीस ले।

आंवलेकी चटनी।

आंवलेकी भी चटनी इसी तरहसे बनती है।

मीठी चटनी।

एक सेर आम छील कर गूदा उतार ले। सेंधा नमक, धनियां एक तोला, बड़ी इलायची ६ माशे, लवंग, जायफल, जावित्री, दालचीनी एक एक माशे, पोदीना डेढ़ तोला और आधी छटांक अदरखको लेकर महीन पीस ले। बादामकी मींगी एक तोला, पिस्ता ६ माशा, किसमिस आध पाव, पोखर बेंदे भून ले। आध सेर बूरेकी चाशनी करे। आध पाव छुहारे सहित सबको खूब मिलावे फिर उतार कर अमृतबानमें रख दे।

छठवां परिच्छेद ।

आमका अचार ।

आम जुड़ा हुआ चार फांक कर ले । गुठली निकाल कर फेंक दे । मेथी एक छटांक, सौंफ एक छटांक, धनियां एक छटांक, अजवाइन एक छटांक और अंदाजसे हींग, इन सबको कराहीमें भून दे । [illegible] मिला एक छटांक, राई एक छटांक, हल्दी तीन छटांक, नमक अंदाजसे सब मसालोंका पीस कर छान ले । कड़ुआ तेल [illegible] मिला कर भर दे । फिर ३ दिन तक धूपमें रक्खें । फिर [illegible] बर्तनमें रख कर ऊपर तक तेल भर दे । कपड़ेसे उसका मुंह बन्द कर दे ।

अचार ।

आमको छोल कर फांक कर ले । उसमें नमक मिलाकर किसी बर्तनमें रख कर तीन दिन तक धूपमें रख दे । रोज हिला दिया कर । चौथे दिन नमकका पानी आमोंसे निकलेगा । उसमें यह मसाला मिलाव [illegible] राई एक छटांक, हल्दी, धनिया एक छटांक, सौंफ एक छटांक [illegible] छटांक, सोंठ आधी छटांक, काली मिर्च, पादाना [illegible] आठ आने भर, मूली हींग ५ मासे, [illegible], मेथी एक [illegible], काला नमक एक छटांक, इन सबको पीस कर डाल दे । एकमें मिला कर ८ दिन तक रख दे ।

नेबूका अचार ।

नेबूको जुड़ा हुआ चार फांक करें गरम मसाला भर दे । नेबूका रस डाल कर धूपमें रख दे ।

दूसरी विधि।

एक सेर नेबूको छीलकर पानीमें धो डालें। पोंछ कर बासनमें रख दें। तीन छटांक नमक डाल कर रस खूब भर दें।

तीसरी विधि।

एक सेर नेबू लेकर पाव भर पीसा हुआ नमक डाल दे। रोज हिला दिया करे

चिसोड़ेका अचार।

एक सेर टेंटोरी चार सेर पानीमें डाल कर धूपमें रख दें। दस या ग्यारह दिन बाद जब खट्टा हो जाय, तब पानीमें धो डालें। यदि खट्टा न हो तो उसीमें डाल दें। जब खट्टा हो जाय तब राई एक छटांक, हल्दी दो तोला, नमक तीन छटांक, इनको मिला कर बासनमें भर देवे और चार दिन तक रहने दे। उसको हक कर तेल भर दें।

गाजरका अचार।

गाजरको छील कर काटनेके बाद उबालें और ठंडा करें। फिर नमक, लाल मिर्चा, हल्दी, सोंफ पीस कर किसी हांडीमें इतने पानीमें घोलें कि गाजरसे १६ अंगुल ऊपर पानी रहे। धूपमें चार पांच दिनतक रख देवे। खट्टा कर डालनी। खट्टा हो जाने पर खाना चाहिये।

आमूका अचार।

आमूको उबाल छील कर काट दें और गाजरके अचारकी तरह बना दें।

दूसरी विधि।

आलूको उबाल छील कर काट ले। उसमें हल्दी, लाल मिर्चा, लहसुन, सरसों, पानीमें पीस कर और नमक तथा तेल डाल कर एकमें खूब मिला कर तीन दिनतक धूपमें उलट पुलट किया करे फिर अचारका अचार तरकारीकी तरकारी।

जमीकन्दका अचार।

जमीकन्दको इमलीके पत्तोंमें उबाले। छील काट कर बड़े २ टुकड़े कर दे। छीलते समय हाथमें तेल लगा लेवे। राई, हल्दी, नमक, लाल मिर्चा तेलमें लुटपुटा साने। फिर बासनमें रखकर मुंह बन्द कर धूपमें रख दे।

लाल मिर्चाका अचार।

माघ या फागुनका पका हुआ एक सेर लाल मिर्चा धूपमें फैला देवे। जब मुरझा सा जाय तब यह मसाला उसमें भरे। मेथी एक छटांक, सौंफ एक छटांक, धनिया एक छटांक, मंगरैल एक छटांक। इन चारोंको कड़ाहीमें भून कर पीस ले। नमक तीन छटांक, हल्दी एक छटांक, २ रत्ती हींग, पाव भर खटाई, सरसों पीसा हुआ पाव भर, सब मसालोंको एकमें मिला कर मिर्चका डंठा तोड़कर एक लकड़ीसे उसमें खूब मसाला भरे। फिर तेलमें डुबा २ कर घड़ेमें भर दे या तेल ऊपरसे भर दे। धूपमें कई दिन रहने दे।

बण्डेका अचार।

बण्डेको छील कर उबाल ले फिर गाजरके अचारकी तरह बना ले।

लुहाड़ेका अचार।

लुहाड़ेको पानीमें भिगो कर गुठली निकाल दे। पाव भर किशमिश, आध सेर अमचुर, सौंठ पाव भर, नमक तीन छटांक, सबको बढ़िया मिरचेमें डाल कर आठ दस दिन तक धूपमें रख दे।

इमलीकी पिंडिया।

पकी इमलीका बीज निकाल डाले। उसमें यह मसाला डाले। मेथी, धनिया, जीरा, मौंजी, मेंगरैल। इसको कढ़ाईमें भून पीस दे। लाल मिर्चा, हल्दी, नमक कूट कर सबको एकमें मिला दे। इमलीको भी कूट डाले। कटुआ तेल, मसाला और इमलीको एकमें खूब मिला कर पिंडिया बांधकर किसी बासनमें रख दे।

अमड़ेका अचार।

दो सेर अमड़ा कूट कर एकमें मिला दे। आधी छटांक मेथी, एक छटांक सौंफ, एक छटांक मंगरैल, एक छटांक धनिया इसको कढ़ाईमें भून दे। एक छटांक लाल मिर्चा, हल्दी एक छटांक, राई एक छटांक, नमक आध छटांक, इन सबको कूट कर कटुआ तेल मिला कर अमड़ेको पानीमें लगाये और किसी बासनमें रख कर दो दिन धूपमें रखे। फिर दो दो पानीको मिला कर सबको तेल डाल कर रख दे।

[illegible] आमलेका अचार।

[illegible] कूट कर [illegible] डाले। उसे [illegible] रखे। [illegible] हल्दी, [illegible]

मिर्चा, नमक, राई, सबको डाल कर गोल २ बना कर धूपमें सुखावे। खानेके समय इन दोनोंकी चटनी बना लेवे।

कटहलका अचार।

कटहलको छील कर बड़े २ टुकड़े काट कर उबाले। ठंडा होने पर हल्दी, सरसों, लाल मिर्चा, नमक पानीमें पीस कर छोंट पुटार रख दे। दूसरे या तीसरे दिन कड़ुआ तेल भर दे। यह अचार एक वर्ष तक रहता है।

मोटे नीबूका अचार।

चौकूटा कर एक सेर पीछे पाव भर गुड़ और आध पाव नमक डाल दे। और नित्य हिला कर धूपमें रख दिया करे।

दूसरी विधि।

२ नीबूका रस निकाल कर छान ले। उसमें सवा सेर गुड़ और पाव भर साभर नमक आध पाव काली मिर्च, एक छटांक हुरायचा, इन सबको पीस कर अमृतबानमें रख दे। एक महीने पीछे खावे।

आम बगनका भर्त्ता।

आम और बंगनको भून कर छील डाले। दोनोंको एकमें मिला कर मिला दे। नमक, लाल मिर्चा, नमक और थोड़ा कड़ुआ तेल डाल दे।

जमीकन्द (सूरन)का भर्त्ता।

जमीकन्दके टुकड़े कर उसके ऊपर नीचे इमलीका पत्ता रख कर उबाले। फिर छील कर नमक, लाल मिर्चा, नमक, और कड़ुआ तेल मिला कर बना ले

आलू बैंगनकी तरह केला, करेला, भरवी या जिस चीज़का भरता चाहो बनालो।

दूसरी भाँतिकी चटनी।

आमका कच्चा गूदा ३॥ सेर, गुड़ ३॥ सेर, सिरका अंगूरका एक बोतल। लाल मिर्चा डेढ़ छटांक, बादामकी गिरी आध पाव, धनियां आध पाव, किशमिश डेढ़ पाव, अदरक एक पाव ले। यह चटनी दो तरहसे बनती है। एकमें आमके कतले रहते हैं। दूसरेमें आमको पीस कर लुगदी बना लेते हैं। मिर्चा, धनियां, अदरकको सिरकेमें पीस ले। बादामको महीन कतर ले। फिर सब चीज़ोंको कलईके बर्तनमें भर चूल्हेपर रख दे। धीमी आंचसे पकावे। कलछीसे चलाता जाय। जब जाने कि पक गई और महक आने लगे तब उतार कर कांचके बासनमें रख ले। यह चटनी आमसे स्वादिष्ट होती है।

दूसरा अध्याय ।

पहला परिच्छेद ।

मुरब्बा ।

आम का मुरब्बा ।

[illegible]

आवले का मुरब्बा ।

[illegible]

कसाव निकल जाय। फिर आमके मुरब्बेकी तरह दो बार चासनीमें पका देवे। यह मुरब्बा बवासीरको बहुत लाभदायक होता है।

पेठेका मुरब्बा।

एक सेर पेठेको छील कर गोद ले और छोटे २ टुकड़े करके जोश दे। जब नरम हो जाय, तब तीन सेर बूरेकी चासनी कर उसमें छोड़ दे, धीमी २ आंच करे। जब चासनी गाढ़ी हो जाय तब उतार ले। यह मन और मस्तिष्कको बल देता है।

अनन्नासका मुरब्बा

पके अनन्नासका गूदा एक सेर, चीनी दो सेर, और कुछ नीबूका रस। इसे छोटे छोटे टुकड़े कर कांटेसे गोद देवे, और चूनेके पानीमें भिगा दे। दोपहर बाद चूनेके पानीसे निकालके साफ पानीसे धो डाले। उबाल कर चासनीमें निचोड़ दे। आमकी तरह मुरब्बा बना ले। यह दिलकी धड़कनको दूर करता है।

फालसेका मुरब्बा।

पका फालसा आधसेर, बूरा एक सेर। पहले गरम पानीमें फालसेको एक घंटा तक पड़ा रहने दे। जब गल जाय, ठंडे पानीसे धो डाले, फिर एक छटांक बूरा और पाव भर पानी डालकर उसमें फालसेको फिर उबाले। एक उबाल आनेपर पानीसे निकाल आमकी तरह चासनीमें पका लेवे। केवड़ा डाल दे।

इमलीका मुरब्बा।

पकी इमली आध सेर लेकर बीज अलग कर दे। फिर थोड़े पानीमें उबालकर बूरेकी चासनीमें आमकी तरह मुरब्बा बना ले। यह पाचक है।

कमरखका मुरब्बा ।

एक सेर कमरखको गादकर चूनेके पानीमें डाल दे। फिर निकाल कर धोवे दे। तब बूरका चाशनीमें डाल दे। जब गाढ़ी चाशनी हो जाय उतार दे।

गन्नेका मुरब्बा ।

एक सेर बहुत रसीले छीले हुए गन्नेको चूनेके आध सेर पानीमें डाल दे। इसका ध्यान रहे कि पानी इतना हो कि उसमें गन्नेका चूर जाय। दस दिन बाद देखे कि गली है या नहीं। यदि न गली हो तो आध सेर चूनेका पानी डाल दे। फिर निकाल कर खूब धोकर मूसे केलेके पत्तेमें उनको दाब कर खूब पानी दूर कर आगपर चढ़ा दे। जब पिलकुल गल जाय तब उसको उतार कर ठंडे पानीसे धो डाले। फिर दूसरे बूरकी चाशनीमें डाल दे।

नीबूका मुरब्बा ।

एक सेर नीबू खारेसे रगड़कर चूनेके पानीमें डाल दे। दो दिन बाद निकाल कर धो डाले। आगपर धोवे दे। नरम पड़ने पर ४ सेर बूरकी चाशनीमें डाल दे।

नाशपातीका मुरब्बा

एक सेर नाशपातीका छील कर काटेसे गोद देवे। फिर उबाले। नरम हो जाने पर ८ सेर बूरकी चाशनीमें डाल दे।

सेबका मुरब्बा ।

एक सेर पके सेब हो। खट्टे सेबका टुकड़े कर कांटेसे गोद लेवे। तब एक सेर बूरमें उबाल कर किसी बासनमें रख मुंह बन्द कर देवे। तीसरे दिन उसे एक बूरकी चाशनीमें उबाल कर रख देवे। केवड़ा डाल दे। हृदय और मस्तिष्कको बल देता है।

पक्के केलेका मुरब्बा ।

केलेका गद्दर एक सेर, कागजी नींबू एक । पटलोहीमें थोड़ी सी दूध बिछा कर उसपर केलेके गद्दरको दो २ टुकड़े कर रख देवे । और थोड़ा पानी, नीबूका रस और आधी छटांक पूरा डाल कर एक बार उबाल देवे । फिर पानीसे निकाल कर कपड़ेमें पानी सुखा ले । फिर आमकी तरह चाशनीमें पका लेवे ।

हड़का मुरब्बा ।

हरे हड़को एक देगचीमें पानी डालकर ११ दिन तक भिगोवे । तीसरे दिन पानी बदलता रहे । बारहवें दिन निकाल कर शहदकी चाशनीमें डाल दे । हृदय और अस्तिष्कको बल देता तथा पेटको बलप्रद करनेमें गुणदायक है ।

अदरकका मुरब्बा ।

इसको पानीमें उबाल कर बूरेकी चाशनीमें डाल दे । पेटके दर्दमें लाभदायक है ।

आंवलेका मुरब्बा ।

इनको छील कर नस निकाले और टुकड़े कर पानीमें उबाले । बूरेकी चाशनीमें डाल कर पकावे । यह पुष्टि दायक है ।

बादामका मुरब्बा ।

बादामकी मिंगीको शहदमें उबाल कर रख दे । फिर चार दिन बाद ताजे शहदमें उबाल कर अमृतबानमें रखे । खांसी, स्वर खराबीको दूर करता है ।

छुहाड़ेका मुरब्बा ।

इनको छल कर पानीमें भिगो कर सवेरे निकाल बूरेकी चाशनीमें छोड़ दे । बलवर्द्धक है ।

दूसरा परिच्छेद।

नमकीन

बैंगनकी पकौड़ी।

बैंगनका [illegible] काट ले, फिर बेसनको पीटे। जब [illegible] नमक डाल दे। कड़ाहीमें घी या तेल [illegible] बैंगनके टुकड़ेको बेसनमें लपेट कर कड़ाहीमें छोड़ना [illegible] जब [illegible] हो जाय तो निकाल लेना।

पाटानेकी पकौड़ी।

[illegible] पाटानेको [illegible] नमक [illegible] पाटानेको [illegible] बेसनमें डालकर पकौड़ी बना ले।

काशा फल या कटहलकी पकौड़ी।

काशा [illegible] पकौड़ी। [illegible] बेसन लगाकर [illegible] बना ले।

कटहलके फूलकी पकौड़ी।

कटहल [illegible] निकाल दे। [illegible] बेसन [illegible] नमक और [illegible] है। [illegible] घी या तेलमें [illegible] बना ले।

मूंगकी दालकी पकौड़ी

मूंगकी दाल भिगो दे। धोकर पीस ले। उसको फेंटे। जब फिट जाय, उसमें धनियां लाल मिर्चा,नमक डाल दे, इच्छा हो तो मेथीका पत्ता भी डाल दे। फिर तेल या घीमें बड़ी २ बना ले।

उड़दके दालकी पकौड़ी

उड़दकी दाल भिगोकर धो डाले। फिर पीस कर फेंटे। फिट जानेपर हींग नमक डाले। उसमें थोड़े उबले और छीले हुए आलू मसल कर मिला दे और पकौड़ी बना ले।

बेसनकी पकौड़ी

बेसनको फेंटकर नमक हींग और जीरा डाले। उबले और छीले हुए आलूको हाथसे खूब मसलकर महीन करके बेसनमें मिला दे। फिर पकौड़ी बना ले।

लौकी-बरा

नरम लौकीको छील धोकर गोल २ महीन टुकड़े काट ले। चावल भिगोकर पीस ले, हींग नमक छोड़ दे। फिर लौकीके टुकड़ोंपर लगा २ कर तेल या घीमें बना ले।

दूसरी विधि

फेंटे हुए बेसनमें नमक, हींग डालकर लौकीके टुकड़ों पर लगाकर बना ले।

मरसाके पत्तेकी पकौड़ी

उड़दकी दाल भिगो धोकर पीस ले। उसे फेंटे। फिट जाने पर हींग नमक छोड़े। फिर सांगके एक पत्ते पर बेसन लगावे,

उसीपर दूसरा पत्ता रक्खे। इसपर भी बेसन लगावे, इसी तरह अनेक पत्ते नीचे ऊपर रख बेसन लगावे फिर दोहरा कर ऊपर बेसन लगा दे और तेल या घीमें बना ले।

जमीकन्दके पत्तेकी पकौड़ी

चावल भिगोकर महीन पीस ले। उसमें नमक हींग हल्दी गरम मसाला और खटाई डालकर मिला दे। उसमें नरम गोफेके पत्ते डुबो - कर तेल या घीमें बना ले।

दूसरी विधि

चनेकी दाल भिगोकर पीस दे उसे फेंट कर हींग, नमक डाल दे फिर इसे ऊपर लगा दे इसी तरहसे बना ले।

आमके पत्तेकी पकौड़ी

उड़द या चनेकी दालको भिगो कर पीसे और फेंट कर एक नरम आमके पत्ते पर कुछ दूर दाल लगाकर दूसरा पत्ता रखे। इसी तरह कई पत्ते पर दाल लगा लगाकर दोहरावे। फिर ऊपर दाल लगा कर बरसके पत्ते की तरह बना ले। दालमें हींग और नमक पहिले मिला दे।

चनेके दालकी पकौड़ी

चनेकी दालको भिगोकर पीस ले और फेंटकर हींग, जीरा, नमक डालकर घी या तेलमें बना ले।

दही बड़ा

उड़दकी दालको पीस फेंट कर हींग, नमक डाल कर छोटा सा लोइमें हींगका पानी लगा लगा कर बनावे। कड़ाहीमें घी या तेल डाल कर बना ले। ताजे दहीमें छौंकनी जाय नमक, लाल मिर्च जीरा भून कर और पीस कर दहीमें डाल दे।

दहीमें पकौड़ी

बेसनकी पकौड़ी बना बना कर दहीमें डाल दे। जीरा भून कर लाल मिर्चा और नमक पीस कर डाल दे।

इमलीकी पकौड़ी

इमलीको भिगो दे और उसका पना बना ले। उसमें बेसनकी पकौड़ी बना कर डाल दे। नमक, जीरा, लाल मिर्चा पीस कर डाल दे। जीरा भून लेना चाहिए।

मूलीकी पकौड़ी

पहले मूलीके टुकड़ोंको उबाल कर निचोड़ कर खूब महीन पीसें। बेसनमें नमक, गरम मसाला मिलावें और पीसी हुई मूली को भी मिला दें। फिर छोटे छोटे आलूके बराबर गोल लड्डू बनाते बना दें। थोड़ी थोड़ी आंच पर घीमें बना ले।

इसी भांति बथुएको उबाल कर पीसें। उसमें नमक, गरम मसाला, बेसन डालकर लड्डू लड्डू बड़े बना कर सेंक ले। इसी तरह लौकी, पालक, पत्ता गोभी, बेथुआ, मेथी, [illegible] पकौड़े बना कर [illegible] और सेंक ले। नमक मसाला पहिले डाल कर बेसन फेंट ले।

मधुविलास पकौड़ी

बेसन चार पाव नमक, [illegible] इलायची, लौंग, जीरा, लाल मिर्चा, हींग पीस कर डाल दे, पाव छटांक घी मिला कर खूब फेंट कर थोड़ा थोड़ा [illegible] पकौड़ी उतार ले।

गोलीकी पकौड़ी

गोलीको [illegible] पीस कर [illegible] बेसन नमक [illegible] मिला कर पकौड़ी बना ले।

आमके रसकी पकौड़ी

पके आमका रस आध सेर, बेसन डेढ़ पाव, दोनोंको एकमें घोले। जीरा नमक मिर्च सोंठ डाल कर फेंट डाले। जब खूब फिट जाय तब बेसनकी पकौड़ीकी तरह घीमें बना ले। मीठी बनानी हो तो एक सेरमें पाव भर गुड़ डालकर बना ले।

रसालकी पकौड़ी

बेसन कुछ गाढ़ा घोले रसालको उबाल कर अरुईकी तरह इसको भी पकौड़ी बना ले

अरवीकी पकौड़ी

पहिले अरुईको उबाल कर छोले नाकुसे छोटे छोटे टुकड़े कर डाले। फिर बेसनमें गरम मसाला और अजवायन नमक मिर्च डाल कर कुछ पतला घोले। उसमें लपेट लपेटकर कड़ाहीमें तल कर निकाले।

केलेकी पकौड़ी

केलेको कच्चा फलका उबाले फिर उनका बेसन मिला कर खूब मथ डाले। गरम मसाला और नमक डाल कर मुंगौरीकी तरह घीमें बना ले।

मेवेका दही बड़ा

उड़दकी उत्तम धुलीदाल उसमें साधारण मसाला डाल कर अच्छी तरहसे पीस फेंट ले। फिर छोटी सी लोई ले उसको बड़ा कर भूना जीरा, किसमिस, कतरा हुआ पिस्ता, छीला और कतरा गोला, बादाम, चिरौंजी, रख कर सेंक ले। ताजा दही जिसमें पीसा हुआ नमक, कालीमिर्च, भूना जीरा पड़ा हो उसीमें बड़ा डालता जाय।

कचरी ।

यह कार्तिकके महीनेमें होती है, जब अधपकी हो, उसको छील उसीके अनुसार मसाले और उसमें नमक डाल कर कचरियोंको ५-६ दिनतक भीगने दे। फिर निकाल कर धूपमें सुखा कलले कर रख छोड़े। जब आवश्यकता हो घीमें मिलाकर ऊपर से नमक मिर्च डालकर खावे।

टेंटी ।

यह जेठके महीनेमें होती है। इसको एक मिट्टीके बर्तनमें पानी भर कर कमसे कम १० दिन तक भीगने दे। तीसरे दिन पानी बदलता रहे। फिर निकाल कर धूपमें सुखाकर रख छोड़े और कचरीकी भांति बना लिया करें।

नमकीन सेव ।

अच्छे बेसनमें नमक, लालमिर्चा पीस कर डाले। उसको कड़ा सान फिर कड़ाहीमें घी डाले उसके बाद सेव या चलनी से काढ़कर सेंकले।

चनेकी दाल ।

जितनी बनानी हो उसको साफ कर रातमें भिगोदे। फिर सुबह मलकर चार पानीमें धोकर कपड़ेमें पोछे दानोंको सुखाकर घीमें तल ले। फिर दालके अनुमानसे नमक मिर्च मिलाले। इसी तरहसे मोठ, मसूर चने भी बनते हैं।

सेम ।

आध सेर सेमें आध पाव घी डाले। साफ अच्छाहुआ मिला कर आटेके साढ़े और छोटोंके बराबर चकले पर बेल ले और काटुसे लम्बे लम्बे टुकड़े काट कर घीमें बनाले।

बेसनके चीला।

बेसनको [illegible] कर उसमें नमक, मिर्च, जीरा, खटाई [illegible] दे। तवेपर घी [illegible] कर कड़ाहीसे छोड़े और हाथसे फैला [illegible] फिर घी डाल कर उलट देवे

मूंगकी दालका चीला।

[illegible] हाथ लगा [illegible] कर खूब मलकर पीस लेवे, फिर [illegible] जीरा, मिर्च नमक डाल कर तवे पर घी लगा कर कटोरे [illegible] छोड़े और हाथसे फैला दे [illegible] कर उलट देवे और फिर [illegible] लगावे। सिर [illegible] पर इस [illegible] आजमा करे तो अच्छा है। इसी तरह चना [illegible] दालका भी बनाया जाता है।

हरे चनेका चीला।

चनेका [illegible] बना [illegible] कर [illegible] डाले (खूब मा[illegible] सूखा पीसे) [illegible] जीरा [illegible] मसाला डालकर ऊपर [illegible] बनावे [illegible] कि [illegible] पर टूटने पावे क्योंकि इसमें [illegible] कम [illegible] तवे पर डाले तब [illegible] चतुराई है। [illegible] बराबर डाला चाहिए, घी किनारे पर चारों ओर छोड़ना चाहिए।

चनेकी दालकी पूरन पड़ी।

भीगा हुए चनेकी दालको कड़ाहीमें घी डाल कर हींग, [illegible] छोड़ कर छौंक देवे और चलावे। नमक डाल कर थोड़ा [illegible] छौंक देवे और ढंक दे। जब [illegible] तब गर्म ही पीस डाले। [illegible] बेंदेका कुछ कुछ पतला माड़े। छोटी छोटी लोई कर उसमें पी[illegible] दाल भरे। पलोथन लगाकर मुंह बन्द कर [illegible] बेले। तवे [illegible]

ी लगाकर पूड़ीको डाल दे। सिंक जानेपर उलट दे। होजाने र घी लगा दे। दोनों तरफ जो कहीं फूटी न होगी तो फूल जायगी। इसी भांतिसे बना ले।

मटरकी पूरन पूड़ी।

मटरको फलीको छोलकर हींग, जीरासे घीमें छौंक कर नमक डाल कर ढंक दे। जब हो जाय, गर्म हो पीसे। फिर ऊपरकी विधिसे बना ले।

आलूकी पूरन पूड़ी।

आलू उबाल कर छील डाले। कड़ाहीमें घी डाल कर हींग जीरेसे आलूओंको छौंक दे। नमक डालकर ढक दे। हो जाने पर पीस डाले। पूरन पूड़ीकी भांति बना ले।

नमकीन खस्त नागौरी पूड़ी।

आटा या मैदा ढाई सेर, घी पाव भर, नमक एक छटांक, जीरा आध छटांक, अजवायन एक तोला, इन सबको पहिले एक में खूब मले। फिर गरम पानीसे माड़ कर छोटी छोटी पूड़ी बेल कर कड़ाहीमें सेंक ले। यह पूड़ी १० दिन रह सकती है। इसमें घीका अधिक खर्च है।

आलू समोसे वा तिकोने।

पाव भर मैदेमें एक छटांक घी डाले। नमक डालकर माड़े। आलूको उबाल छील कड़ाहीमें घी डाले। जीरे, हींगसे छौंक दे। फिर गरम मसाला, खटाई, नमक डाल हाथसे आलूको महीन करके मसलले, फिर भून डाले। मैदाकी छोटी छोटी लोई बेल चाकूसे बीचमें काटकर दो भाग करे। फिर हाथसे मोड़ तिकोने कर उसमें आलू भरदे। इसी भांति बना बनाकर घीमें सेंक ले।

मोठकी दालका पापड़ ।

मोठकी धोई दाल सूखी पाव भर पीस डाले, नमक एक तोला, खाड़ा एक तोला डालकर सानके बनाले ।

आमका पापड़ ।

पके आमका रस आध सेर, डेढ़ तोला नमक, काली मिरच डेढ़ तोला, डालकर काटके तख्तेपर लपेट दे। सूखने पर पर्त बढ़ाती जाय ।

चिउड़ा चनेका नमकीन ।

चिउड़ा और चनेको भाड़में भुनवाले । चनेकी दाल पीसकर चिउड़ा और चनेकी दालको फटकारकर गिरी, मूंगफली भूनी हुई, उसमें हल्दी, लाल मिर्चा नमक पीसकर डाले और कड़ाहीमें घी डाले । उसमें सब चीजोंको डालकर खूब भून ले ।

तले हुए आलू ।

आलूके बकले काटकर घीमें तलकर नमक मिर्च खटाई डाल दे ।

आलूके मकनपाले ।

अरेकी तरह आलू पीसकर पतोदव बनाकर मोटी रोटीके माफिक देले । फिर घीमें सेंकके सुर्ख होनेपर निकाले । सकरपारे सेंको चाहे निकोब या चौकोन काटले ।

आलूके सेव ।

आलूके उबालकर लाल मिर्च हींग, नमक डालकर सेव निकाले ।

मलोनी मठरी ।

बेसन आधपाव, मैदा आध पाव, घी तीन छटांक । अजवायन हींग नमक इन सबको दहीमें माड़कर छोटी लोई करके बेले और गोड़कर सेंकले ।

डाडटा ।

पाव भर मैदामें छटाक भर घी और एक तोला तिल डालकर माडे । फिर टिकिया बना ले । अन्दाजसे बढ़ाकर घीमें छोड़ दे। सिंक जानेपर निकाले ।

खरखरी ।

पाव भर मैदा, एक छटाक बेसन, हल्दी और पिसी नमक सबको मिलाकर छटाक घी डालके कड़ा माडे और रोटीके बराबर बढ़ाले । चार तह करले , फिर गाल बढ़ावे और घीमें छोड़ दे । जब धीमा आंचमें सुर्ख हो जाय, तब उतार ले ।

नमकीन मठरी ।

पाव भर आटा, आधी छटाक घी, अजवायन, जीरा, हींग नमक इन सबको डालकर कड़ा माडे । छोटी सी मठरी बेल कर सेंकले ।

नमकीन सकरपाले ।

पाव भर मैदामें अजवायन, जीरा, हींग नमक डालकर मोटी सी रोटी बेलकर चाकूसे सकरपाले काटकर घीमें सेंकले । इसी तरह बेसनके भी बनाले ।

बेसन

आध पाव बेसन, आध पाव घी । बेसनको घीमें भूनले, तीन

छटांक दही, भुनजेके बाद इसमें मिलादे। काली राई, हींगको घीमें बघारदे। फिर नमक लाल मिर्चा पीसकर डाले जब गाढ़ा होजाय तब निकाले।

पिठोर

आध पाव बेसन घोले। नमक, अजवायन पीसी मिर्च डालकर अंधेरा खड़ा दे। कलछीसे चलाता रहे। एक आने पर थालीमें फैला दे। ठंडा होनेपर चाकूसे चौकोर काटले। आधी तो सूखी रखदे, आधी पाव भर दहीमें डाल दे। जीरा और नमक डाल दे। सूखीको घीमें सेंकले।

बेलेका झोल।

आध पाव बेसनमें मिर्च नमक हल्दी पीसकर डाले। उसे माड़ले। चनेकी दा कुछड़ी गोली बनाकर कुछड़के पानीमें छोड़दे। उबल आनेपर निकाल ले। एक छटांक बेसन पाव भर दही मिलाके हींग जीराका छौंक देकर गोली डाल दे। उबाल आजाये तब उतार ले।

हड़की टिकिया।

चार पांच छोटी हड़ पीसके आधी छटांक घी डाले, नमक जीरा मिलाकर छोटी छोटी टिकिया बनाकर घीमें उतारके रखले।

तिलवड़ी।

पाव भर उड़दके दालकी पिट्ठी करले। आध पाव तिल मिलादे। नमक, लाल मिरच, हींग डाल भर रखदे। दूसरे दिन मुट्ठीभरी तोड़ले, सूख जानेपर एक मुट्ठी लेकर मलके बना ले।

खस्ता कचौड़ी।

ढाई सेर मैदा, आध सेर घी, पाव भर तिलीका तैल, एक सेर गर्म पानी, आधी छटांक नमक पीसा हुआ सबको एकमें खूब साने। यह मैदा हाथकी रोटीकी तरह पतला होना चाहिए। थोड़ा घी कड़ा रखे। जिसे हाथमें लगा लगाकर छोटी लोई तोड़े। फिर भूनी हुई पिट्ठी जो इस तरहसे बनती है कि खूब महीन पीसी हुई उड़दकी दाल डेढ़ सेर, धनियां आध छटांक, मिर्चा आध छटांक, अनारदाना एक तोला, जीरा एक तोला, हींग एक माशा, इलायची तीन माशा, दालचीनी दो माशा अदरक आध छटांक, लौंग एक माशा, तेजपात दो माशा इन सबको महीन पीसकर पीठामें खूब मिलावे। फिर कड़ाहीमें आधा पाव घी डालकर पीठीको खूब भूने। जब सूर्ख हो जावे तब उसमें नमक मिलाकर उन लोइयोंमें भरकर बेले या हथेलीसे दबाकर बनावे। कड़ाहीमें घी छोड़कर गर्म करे तब कचौड़िया छोड़ती जाय। आग मन्दी रहे। जब बादामी रंगत होजाय तब निकाले। यह बहुत दिन तक रखी जासकती है, इसी तरह मूंगकी दालकी, आलूकी, मटरकी बनती है। जैसा ऊपर लिखा है उसी तरहसे बनाले।

सादी कचौड़ी

मैदा या आटा एक सेर, पीट्ठी आध सेर, नमक एक तोला, पहले आटा, नमक आध छटांक घी डालकर माड़े। यह आटा पतला होना चाहिए, फिर जिस दालका पीठी बनानी हो उसे खूब महीन पीसकर एक रत्ती हींगका पानी बनाले। धनिया मिर्चा गर्म मसाला पीठीमें मिलाकर एक छटांक घीमें भून ले। फिर भरकर कचौरी बनाले।

तीसरा परिच्छेद ।

मोहन भोग या हलुआ (सूजीका)

सूजी आध सेर, मिश्री एक सेर, बादाम, पिस्ता किसमिस मिली आध सेर। पहले मिश्रीकी चासनी बनाकर कोयले पर रखे। फिर कड़ाहीमें घी डालकर सूजी भूने। जब बादामी रंग हो जाय, तब सब मेवा डाले हैं। जब घृत खाल हो जाय तब चासनी, दूध डेढ़ सेर मिलाकर छोड़ दे और चलाता जाय। जितनी सूजी अच्छी भूनी जायगी उतना ही उत्तम हलुआ होगा। पानी बहुत न डाले, नहीं बाकी डालना चाहिए। पर जिस हलुवेमें पानी नहीं पड़ता वह बहुत ही अच्छा होता है।

मलाईका हलुआ।

एक सेर मलाई, आध सेर दूध डालकर मन्द मन्द आंच पर धरे। फिर पिस्ता पिसकर एक सेर घी साथ करके इसमें मिलावे। जब हलुआ बन जाय इलायची और मेवा डालकर उतार ले। यह बच्चों को बहुत है।

बादामका हलुआ।

बादाम एक बादामको पीसकर बारीक मिलावे है। फिर हलुआ बनाया हो तबहीं बादामको मिलाकर छोड़ दे। जितना दोनोंको मन्द रंग है। कड़ाहीमें घी डालकर दूध छोड़ हलुआ बना ले। यह उत्तम दूध को बना है।

आंवलेका हलुआ।

पहले आध पाव आंवलेका रस निकालकर आध सेर भैंसका दूध मिलाकर खोवा बनावे। इसे खूब भूने। जब सोंधी महक आने लगे, तब यह प्रसाला उसमें छोड़ देवे, सोंठ एक तोला, सफेद जीरा आध छटांक, धनियां, छोटी इलायची एक तोला, दालचीनी आध तोला, वंशलोचन आध छटांक, काली मिर्च दो तोला इन सबको पीसकर खोवेमें मिला दे। फिर सवा सेर बुरेकी चासनी बनाकर हलुआ बनावे। हलुआ खाय, पाव भर दूध पीवे तो बल और आंखोंकी ज्योति बढ़ावे।

बेसनका हलुआ।

आध पाव बेसन आध पाव घीमें खूब भूने। पाव भर मीठा डालकर तीन छटांक गर्म पानी डाल दे और मेवा भी छोड़ दे। तैयार होनेपर उतार ले।

मूंगकी दालका हलुआ।

मूंगकी दाल भिगोकर पीस ले। फिर पाव भर पीठी सवा पाव घी डाल खूब भूने। जब लाल होजाय तब पाव भर पानीमें बूरा डालकर गर्म करके डाल दे। मेवा भी छोड़ दे।

मखानेका हलुआ।

आध पाव मखानेका आटा एक छटांक घीमें भूने। जब रंग बदल जाय तब बूरा आध पाव, पानी आध पाव डालकर मेवा डाले।

सिंघाड़ेका हलुआ।

पाव भर सिंघाड़ेका आटा पाव भर घीमें खूब भून ले, पाव भर दूध पाव भर बूरा और मेवात डाले।

छहारेका हलुआ।

पाव भर छुहारा भिगोकर महीन पीस ले। एक सेर दूधमें चढ़ा दे, चलाती रहे, रबा पड़नेपर पाव भर घी डालकर पाव भर मीठा डाले। दो माशा केशर, इलायची, मेवात डाले, दूधका छींटा देती रहे।

आमका हलुआ।

पके आमका रस डेढ़ सेर, पूरा आध सेर, घी पाव भर, दूध आध सेर, शहद आध पाव, सफेद और सुर्ख पहमन एक तोला, बेतरा सोंठ एक तोला, सेमरका मुसरा एक तोला, सालब मिश्री दो तोला, खीरेकी मिंगी दो तोला, कद्दूकी मींगी दो तोला, पिस्ता दो तोला, बादामकी मींगी दो तोला, पीपल तीन माशे, बोलन तीन माशे इन सबको कूट पीसकर रखले। पहले बादाम पिस्ता को घीमें भून ले। फिर कलईदार बासनमें आमका रस घी दूध और शहद मिलाकर मन्द मन्द आंचसे पकावे। जब गाढ़ा हो जाय, तब बाकी चीज डालकर हलुआ बना ले। दो तोला सवेरे और शामको खाय। ऊपरसे दूध पीवे। बड़ा बल देता है।

गाजरका हलुआ।

यह दो तरहसे बनाया जाता है। एकतो उबाल कर, दूसरा खिलाईमें कसकर। पहिले गाजरको थोड़ा उबाल कर जब गल जाय तब कलछीसे खूब मथ डाले। फिर सूजीकी तरह घीमें भून डाले। बासनी छोड़ हलुआ बना ले। इसी तरह कोहड़ा (कद्दूफल) या लौकीका भी हलुआ बनता है।

इलायची दानेका हलुआ।

इलायचीका दाना पाव भर, बंशलोचन एक छटांक, पहले

दोनोंको कच्चे दूधमें घिसे, और डेढ़ सेर मिश्रीकी चासनी बनावे, उसमें यह सब मिलाकर गाढ़ा करे। यह गाज दो तोला सुबह शाम खाय दिमागका बराबर बना है

हरे चनेका हलुआ।

हरहा (हरे नरम चने [illegible] आधा पाव खूब महीन पीसे। बराबरका घी [illegible] सुर्ख हो जाने पर चासनी बनाकर उसमें छोड़ दे और मेवा भी डाल दे।

हरी मकई या भुट्टे का हलुआ।

पहिले खूब नरम नरम बाल लेकर दानोंको छुड़ा ले। उन्हें सिलपर खूब महीन पीस डाले और बराबरका घी डालकर भूने। सूख जाने पर ऊपर बताई हुई रीतिसे चासनी छोड़ मेवा डाल दे।

सूजीका हलुआ।

सूजी या आटा आध सेर लेकर उसे आध सेर घीमें डालकर भूने और बराबर चलाया करे। जब बादामी रंग हो जाय और खूब सुगंध आने लगे तब डेढ़ सेरमें सवा पाव चूरेकी चासनी बनाकर पहले रख ले। जब सूजी भुन जाय तब उसमें छोड़ दे और सब मेवा भी डाल दे।

चौथा परिच्छेद।

मिठाई।

पेड़ा।

[illegible] घीमें [illegible] भूने। जितना ही भूना जायगा उतना ही उत्तम होगा, भूनते समय छोटी इलायची डालकर [illegible] हाथोंसे खूब मले। फिर दो दो रुपये मनकी [illegible] कर हाथोंसे दबाकर पेड़ा बना ले। [illegible] ऊपर [illegible] है।

पर्फी।

[illegible] घीमें खूब भूने। फिर [illegible] बराबर, [illegible] बन जाय [illegible] डालकर [illegible] दे, फिर [illegible] बुरका देवे। फिर [illegible] काट ले। [illegible] करना हो तो [illegible] है या गुलाब [illegible]

नारियलकी पर्फी।

[illegible] डालें। [illegible] घीमें [illegible] भूने। फिर [illegible] बना ले।

आमकी पर्फी।

[illegible] बना ले। फिर [illegible]

संतरेकी बर्फी।

आध सेर खोया खूब भून ले, सवा सेर बूरेकी चासनी कर ले। पके हुए दो संतरे छीलकर निचोड़ ले। पाव भर बूरेमें अर्क संतरा डाल दे। और चासनी कर ले। जब गाढ़ी हो जाय, तब दोनों चासनी एकमें डाल दे। कांसेकी थालीमें जमाकर काट ले।

मूंगकी बर्फी।

पाव भर मोटे दाल करीक दोसकर पाव भर घी मिला कर खूब मन्दी मन्दी आंच पर भूने। रवा पड़नेपर उतार ले। आध सेर बूरेकी चासनी करे। इलायची पैसार मिलाकर थालीमें घी लगाकर जमा देवे।

मोतीचूरके लड्डू।

बूरा एक सेर लेकर उसकी चासनी बना ले पाव भर देसी-घीकी बुकनी छोड़ ले। चासनीमें बुकनी डाल दे। घी छुड़ाकर जमा देवे। ठंडी होनेपर काट ले तो दोनों एक हो गया। और खुली रखे तो बुकनीके लड्डू बांध ले।

खूजीके लड्डू।

आध सेर भूने, आध सेर घी मिलाकर भूने। जब भूनी का जाने तब आध सेर बूरा डालकर तेज डाले, और लड्डू बांध ले।

मेदेके लड्डू।

आध सेर मैदा, डेढ़ छटांक घी डालकर इसको खुरोंसे कड़ा करके भूने, लड्डू बांधकर टोंटे टोंटाना जरूर। बस जब टोंटे

खूब पक जाय तब सुर्ख होनेपर पीस ले और चलनीसे छान कर आध सेर बूरा थोड़ी इलायची मेवा डालकर फिर लड्डू बांध ले।

बेसनके लड्डू।

मोटा बेसन, आध सेर घी, आध सेर बूरा, आध सेर बेसन घीमें खूब भूने तब बूरा मेवा डालकर लड्डू बांध ले।

सिंघाड़ेका लड्डू

सिंघाड़ेका आटा एक छटाक, दही एक छटांक मिलाकर घीमें मटरी बराबर तलकर इनको कूटकर पाव भर बूरा डाल कर लड्डू बांध ले।

गिरीका लड्डू

पाव भर गिरीके ऊपरका छिलका उतार ले और कूटले। गर्म दूधके साथ पीसकर आध पाव घीमें डालकर भूने। भूनतेहीमें डेढ़ पाव दूध डालदे। बराबर चलाता जावे जब घी दूध सूख जावे तब उतार कर आध पाव बूरा डालकर इलायची डाले। एक बूंद केवड़ा डालकर लड्डू बांधले। ठंढा होनेपर बूरा डाले।

खरबूजका लड्डू

खरबूजेका सूखा मींगी पाव भर लेकर इनको भूनले। भून जाने पर उतारले आधा पाव भरमें मींगीको बारीक पीसकर बूरा पाव भर डालकर लड्डू बांध ले।

आटेका लड्डू

पाव भर आटा सवा पाव घीमें खूब भूने। जब बादामी रंगका होजाय तब ठंढा करके बूरा डालकर लड्डू बांध ले।

मूंगकी दालका लड्डू ।

पाव भर मूंगकी दाल भिगोकर धो डाले । फिर पीसकर पाव भर चिरौंजी मिलाकर आगपर भूने और बनाता जाय । जब हाथसे कर कड़ाहट मालूम होने लगे तब इलायची और मेवा डालकर पाव भर बूरा मिलाकर लड्डू बांधले ।

दूसरी तरहके मूंगके लड्डू ।

मूंगके बड़े बड़े दाने लेकर सारी पानीमें भीगकर भिगोवे । फिर छोड़ा पेसा है । फरहरा होनेपर आगमें भुनवा ले । गरम होनेसे पोहा सा हो जाता है । फिर दाल डाले । इससे छिलका अलग हो जाता है । फिर पीसकर आध सेर आटेमें आध पाव घी डालकर घन्टी आंचमें भूने । जब उसमें सुगंध आने लगे तब जाने कि अब भून गया, फिर डेढ़ सेर बूरेकी चासनी बनावे । जब १० १५ तार बंधने लगे तब उसमें सब मिलाकर लड्डू बांध लेवे ।

मेथीके लड्डू ।

मेथीके बीजको आठ दस दिन तक भिगोवे है । जब मेथी अच्छी तरह खूब फूलकर बड़ी हो जाय तो धो डाले । सुखाकर आटेमें पीस लेवे । इसमें आधा सिंघाड़ा आटा मिलाकर घीमें भूने । फिर बूरा डालकर लड्डू बांधले ।

सुगंध जामुन ।

यह दो प्रकारका बनता है । एक मिट्टीके आंवा और दूसरा बिना ।

इसके बनानेका ढंग यह है—आम और बेल, आम दाख मेहा इकट्ठे मिलाकर एक एक लोंदेको लेकर बनाकर घीमें भूनते

[illegible] एक तारा चासनी बनाकर रख ले। फिर [illegible] कर चासनीमें डाल दे।

रबड़ी।

[illegible] मलाईका लच्छा लगाकर [illegible] छोड़ा देती जावे। जब दूध [illegible] जावे तब छोड़ी इलायची [illegible] डाले फिर तीन पाव बूरा [illegible]

घृत चूर।

[illegible] मलाई [illegible] डालकर मले। फिर पानी [illegible] बराबर लम्बी गोलियां [illegible] एक तारा चासनीमें [illegible]

रस कुल्ला।

[illegible] छोड़ा दे। जब फट जाय कपड़ेमें बांधकर [illegible] दे, दूसरे दिन सिर पर पीसकर सेर [illegible] मैदा या सूजी मिला दे। [illegible] सेर पानी डालकर चासनी बनावे। जब बूरेका मैल निकल जावे, तब उसमें [illegible] चिरौंजी या इलायचीका दाना भर कर [illegible] बनाकर चासनीमें छोड़ता जाय। घृत चोलावे। जब [illegible] हाथ या एक हाथ तो रस समेत निकाल कर किसी बासनमें रखे

दूसरी तरहका छाना बड़ा।

दूधको फाड़कर किसी कपड़ेमें बांधकर लटका देवे। जब

गोली बनाकर घीमें सेंककर एक तार चासनीमें डालता जाय इसी तरह बनाले।

सकरकन्दकी मिठाई।

आध सेर सकरकन्दको उबालकर छील डाले। फिर हाथसे खूब मसल दे। उसमें पाव भर मैदा या आटा मिलाले। उसकी छोटी लोई करके हाथसे दबाकर घीमें सेंके और एक तार चासनीमें छोड़ती जाय। जो छिपता जाय तो मैदा और मिला देवे।

रस भर्री।

उड़दकी दालको भिगो दे। भीग जानेपर धोकर खूब महीन पीसकर घीमें पकौड़ी बना बनाकर एक तार चासनीमें डालती जाय। मिट्टीको फेंटले। इसी तरह मूंगके दालकी भी बना ले।

बासौंदी।

ढाई सेर दूध चढ़ादे। बराबर चलाती जाय। जिसमें मलाई न पड़ने पावे। जब दूध गाढ़ा हो जावे, एक सेरके अन्दाज रह जाय, तो दो माशे केशर पीसकर उसीमें डालदे। सेरमें पावके हिसाबसे बूरा डाल देवे। चार बून्द केवड़ा डाले। मिट्टीके बर्तनमें धोकर उसीमें भर देवे। यदि गरमीका दिन हो तो पानीमें उस बर्तनको रखकर भीगा कपड़ा बांध दे।

खुरचन।

ढाई सेर भैंसका दूध तेज आंच पर औटावे, जब दूध पर उफान और मलाईका लच्छा आवे, तब उसे कड़ाहीके किनारेपर लगाती जावे, जब तक दूध रहे तबतक मलाई उतारे, मलाई जमने पर कड़ाही उतार ले और बीचका खोवा निकालले। फिर

निकाल ले, बाकीको नम गूंधे, तेलमें पटरे और बेलनका चुपड़ ले। नर्म गूंधे हुएको थोड़ा बढ़ा ले, बाकी मैदा घीमें सेंके और निकालकर गूंधे। ऐसाही लगभग बीसबारके करता जाय, बादमें आध पाव मिलादे। जब पानीमा फेलने लगे तब रखदे। अब पाव भर जो मैदा रक्खा है उसे खूब बढ़ावे, मक्खन मिला मैदा इसपर पोत दे और चटाईकी तरह लपेट ले, जब चारों तैयार हो जाय तब एक छटाकके टुकड़ा कर ले और हाथसे तोड़कर घीमें डालदे। जल्दी जल्दी लौटती जाय, पीछे कुछ पाग ले, कुछ सादे रखे।

पपड़ी।

गुझियाकी तरह इसका मैदा सान ले। अजवायन, नमक और जीरा मिलाकर पूरीकी तरह बेल किनारे गूंथकर पूरीकी तरह सेंक लेवे।

सकरपाले मीठे।

मैदा आध सेर, घी आध पाव डालकर मैदा माड़ ले। रोटीसी बेलकर सकरपाले काट ले। घीमें सेंककर निकाले। डेढ़ सेर पूरेकी चासनी बनाकर पाग ले।

ठोर।

यह भी सकरपालेकी तरह मैदाका बनता है। मैदा एक सेर, घी दो छटांक मिलाकर पानी डालकर खूब कड़ा माने और पूरीकी तरह एक अंगुल मोटी पूरी बेले। पूरीकी तरह सेंककर चासनीमें पाग ले।

कपूरकन्द।

उत्तम और ताजी रामतोरई लेकर चाकूसे इतना छीले कि

सूजीकी गुझिया।

पाव भर सूजीको घीमें भूनकर सुर्ख हो जाय तब बूरा, मेवा डालकर गुझिया बना ले।

गुझिया।

मैदा एक सेर, घी आध पाव डालकर मोयन हाथसे मले खूब। फिर दूधमें आटा सानकर रख ले पहिले हींसे पाव भर खोवा भूने। भून जाय तब आध पाव सूजी खूब भूने जब सुर्ख हो जाय तब निकालकर खोयेमें मिला दे। बूरा मिलादे मेवा डालदे। आटेकी छोटी छोटी लोइंकी पूड़ी बेल उसके अंदाजसे खोवा भरकर गुल्ली मैदा लगाकर दोहरीकर चिपका दो उसके किनारे खूब अच्छी तरहसे गूंदे जो कहीं खुली न रहे। फिर कड़ाहीमें घी डालकर पूड़ीकी तरहसे सेंक ले। आटेको चासनीमें पागले। आधेको सादे रखे।

कचौरी खोआकी।

खोयेको भूनकर चीनी मिलाकर मेवा मिलावे। आध सेर मैदामें दो छटांक घीका मोयन देकर माड़ ले। फिर कचौरीकी तरह भरकर सेंक ले। चासनी चढ़ा दे।

मेवेकी खीर।

अढ़ाई सेर दूधको कड़ाहीमें औटावे। उसमें यह मेवा डाले:—मखाना तीन भर, छुहारा एक भर, गिरी एक भर, पिस्ते दो भर, चिरौंजी दो भर, छोटी इलायची दो भर, बादाम दो भर, किसमिस दो भर। इन सबको महीन २ काटकर दूधमें डाले। सबसे पहिले छुहारा, किसमिसको डाले, फिर सब मेवा डाल दे। जब दो आध तब केवड़ा डाल दे छोटी इलायचीको न काटे

दालचीनी और लौंग दो आना भर ले पीसकर कचौरीकी भांति लोईमें भर कर घीमें उतार ले।

राम पूड़ी।

प्रथम एक छटांक मैदामें तीन तोले दूध, डेढ़ तोले दही और छोटे बतासे मिलाकर नरम गूंधकर किसी मिट्टी, काठ या पत्थरके पात्रमें धर दे। दस घंटेतक पड़ा रहने दे। परन्तु गरमीके दिनोंमें थोड़े समय तक। जब खमीर उठ आवे तब उसका एक सेर मैदा, दारचीनी तीन माशे, समुद्रफेन छः माशे, तीन तोला महीन नमक मिला दे, तीन छटांक माखन देकर तीन तोला सौंफ छोड़े। पानीमें पीस छान आध सेर दूधमें मिलाकर मैदाको मांड़े। शीतकालमें सारे दिन और गरमीमें दोपहर तक दूधमें पड़ा रहने दे। फिर तीन तोलेकी लोई बनाकर उसको बेलकर खसखस धुली हुई या सफेद तिली जिसका सोध लिया हो उसमें मिलाकर पूड़ीके एक ओर लगाकर सेंक ले।

सिंघाड़ेके आटेकी पूड़ी।

गरम पानीसे पहिले आटेको मांड़कर रख दे, फिर कड़ाहीमें घी डालकर हथेलीसे खूब मसल मसलकर पलेथन लगावे और बेलकर पूड़ी बना ले।

दूसरी तरहसे।

अरवीको उबालकर सिंघाड़ेके आटेमें आध सेरमें आध पाव उबाली हुई अरवी मिलावे। खूब साने। फिर ढककर रख दे। घी गरम करके पूरी बेलकर सेंकले। इसी तरह सकरकन्द और केलाके फलोंकी भी पूड़ी बनाई जाती है। पहले उबालकर फिर मथे और धीरे धीरे सिंघाड़ेकी तरहसे सिंघाड़ेका पलोथन लगाकर पूड़ी बेलकर सेंक ले।

खाद

लेखक—श्रीयुत मुख्तार सिंह वकील

हिन्दीके प्रसिद्ध साप्ताहिक "अभ्युदय" की सम्मति

"कृषिके लिए खादकी कितनी आवश्यकता है, यह एक साधारण कृषक भी भलीभांति जानता है। भिन्न भिन्न प्रकारके अन्नोंके लिए भिन्न भिन्न प्रकारके खादकी आवश्यकता होती है, अतः कृषकोंके लिए खादके प्रश्नको जानना बहुत ही आवश्यक है। प्रस्तुत पुस्तकमें खादोंके भेद तथा भिन्न भिन्न अन्नोंके लिए कौन सी खादकी आवश्यकता होती है इसका उत्तमताके साथ वर्णन किया गया है। प्रत्येक कृषक तथा कृषिप्रेमियोंको इसे एकबार अवश्य पढ़ना चाहिये।" मूल्य सजिल्द केवल १)

आरोग्य साधन

लेखक—महात्मा गान्धी

इसके "पहले भागमें"—१ आरोग्य, २ हमारा शरीर, ३ हवापानी, ४ खुराक, ५ कैसा और कितना खाना चाहिए, ६ कसरत, ७ पोशाक, ८ गुप्त प्रकरण है।

"दूसरे भागमें"—९ हवा, १० जल चिकित्सा, ११ मिट्टीकी चिकित्सा, १२ बुखार और उसका इलाज, १३ कब्ज संग्रहणी, १४ छूतके रोग, १५ शीतला चेचक, १६ छूतकी और बीमारियां, १७ प्रसव, १८ बच्चोंकी संभाल, १९ आकस्मिक विपत्तियां (डूबना, जलना, सांप काटना, बिच्छू वगैरहका काटना) २० पूर्णाहुति।

महात्मा जीका प्रसाद समझिए। इस पुस्तकको पढ़िए और सबको पढ़ाइए। लोगोंने इसकी हजारों प्रतियां खरीद कर बांटी हैं। १७५ पृष्ठ, अच्छा कागज, अच्छी छपाई। गान्धीजीके चित्र सहित दाम सिर्फ ।=)

• श्री हरि •

गृहिणी-भूषण

लेखक-गुप्त "पागल"

[illegible] | संवत् १९[illegible] कार्तिक पूर्णिमा | [illegible]

भूमिका

[illegible] आज कई [illegible] से कह रही है: जिसके [illegible] में पड़कर हमारी [illegible], धर्म, कला-कौशल, व्यापार-व्यवसाय, विद्या, इत्यादि सभी [illegible] टिमटिमा रहे हैं। जिनके तो बुझ चुके हैं और जिनकी की जगह पश्चिमी बिजुलीकी बत्तियाँ लोगोंने जलाकर रख दिया है, जिनसे देखने वालोंकी आँखें चकाचौंध हो रही हैं। जो भी देखने उनके प्रकाश मात्र और चमकको देख पड़ते हैं और लोग पतिंगोंकी भाँति उनपर झुंडके झुंड टूटे पड़ रहे हैं और बड़े बड़े विद्याभिमानी लोग भी उनकी चारों ओर [illegible] पर लट्टू बने हैं पर इसका परिणाम क्या होगा? इसके ऊपर कोई दृष्टिपात नहीं करता। जब कि पाश्चात्य रीति पर शिक्षा देनेसे पुरुषों ही की अधोगति होती आ रही है, तो स्त्रियोंके लिये उसका क्या परिणाम होगा उसको ईश्वर ही बचावे।

इसका मतलब कि ये [illegible] वालोंके पास ऐसे [illegible] हैं, जिनको लगाकर [illegible] पुरुषों [illegible] पर भी ऐसी शिक्षा [illegible] है कि [illegible] भी उसके [illegible] हो जावें, पर हमें उन [illegible] का [illegible] कर [illegible] पुराने और [illegible] पर शिक्षा [illegible] चाहिये, न कि उनको [illegible] के [illegible] और, [illegible] बहकाने देकर [illegible] के लिये [illegible] देना।

इसी [illegible] विषयमें [illegible] है कि [illegible] स्त्रियोंको शिक्षा होनी [illegible]। [illegible] और [illegible] स्त्रियाँ [illegible]। उनके [illegible] इस [illegible] शिक्षा [illegible] कराने। [illegible] हमारे [illegible] भी [illegible] है कि [illegible] स्त्रियोंकी [illegible] है कि [illegible] होकर [illegible] और [illegible] विस्तार

प्रस्तावना

मैं स्त्री शिक्षाके पक्षमें हूँ। मेरा मत यह है कि देशकी उन्नतिके लिये स्त्री शिक्षा आवश्यक है। परन्तु इस समय जो लोग लेख और व्याख्यानों द्वारा स्त्री शिक्षाका प्रचार कर रहे हैं, जान पड़ता है वे इस बातसे बिलकुल अनभिज्ञ हैं कि पढ़ी लिखी बड़ी लड़कियोंके योग्य कुलीन वरोंके खोजनेमें उनके पालकोंको कैसी कैसी कठिनाइयोंका सामना करना पड़ता है। वे लोग अच्छी तरह विचारकर स्त्री शिक्षाके लिये आन्दोलन नहीं करते, प्रत्युत पश्चिम वालोंकी देखा देखी या अपने देशमें पहले शिक्षित विदुषियाँ थीं, इसी आधारपर उनके विचार स्त्री शिक्षाके अनुकूल बन गये हैं। प्रायः देखा गया है कि लड़कोंको अवस्था बहुत बढ़ जानेपर (क्योंकि भली भाँति पढ़ाने लिखानेमें लड़कोंकी अवस्था बढ़ती जाती है) कुलीन पुरुष उससे विवाह करना नहीं चाहते। यही नहीं, किन्तु जो पुरुष स्त्री शिक्षाका प्रबल प्रचार लेख और व्याख्यानों द्वारा आरोसे करते हैं, वे भी अपनी बुढ़िया नौकरी, दादी, नानी, फुआ आदिके हठका बहाना कर बड़ी अवस्थाकी लड़कीके साथ विवाह नहीं करते।

आजकल स्त्रियोंको जो शिक्षा दी जाती है, वह प्रायः पश्चिमवालों की देखा देखी ही है। परन्तु इसका फल अच्छा नहीं होता। पश्चिमीय और पूर्वीय देशोंकी रीति नीति एक दूसरेसे भिन्न होनेके कारण उनकी अच्छी बातें हमारे लिये

[illegible] स्त्रियोंको उच्च शिक्षा और उससे उत्पन्न [illegible] पाश्चात्य देशोंमें भी अच्छा परि[illegible] स्त्रियाँ पुरुषोंके ऊपर अधिकार [illegible] भूल रही हैं कि पुरुषोंकी तरह [illegible] नहीं हो सकती। जब ईश्वरने ही पु[illegible] भिन्न २ बनाये हैं, तब अवश्य ही [illegible] बराबर करने की नहीं है क्योंकि [illegible] हैं इस बातको भूलकर [illegible] बनना चाहती हैं, परन्तु ईश्वरके [illegible] न चलनेके कारण वे पुरुष तो [illegible] अपने [illegible] अधिकारों स्त्रियोंके [illegible] यदि उन देशोंकी गत [illegible] देखी जाय तो उससे मालूम होगा कि [illegible] स्त्रियोंको उच्च शिक्षा दी जाने लगी है [illegible] बालकोंकी संख्या बराबर घट रही है। इसका मतलब यह नहीं है कि वे बच्चे बनानेकी मशीन बन जायें और अपनी [illegible] मानसिक शक्तियोंको नष्ट कर दें किन्तु [illegible] उस काम की जिससे मनुष्य [illegible] भूलकर अपने और अपने देशकी प्रत्यक्ष हानि करने लगे।

[illegible] प्रणालीकी भाँति अपने देशकी धर्म-[illegible] शिक्षाका प्रचार होनेसे स्त्रियोंके मनमें पुरुषोंसे बराबरी करनेके विचार उत्पन्न हो जाते हैं जिससे वे माताओं-के कर्तव्यको भूलकर उद्दंड, स्वेच्छाचारी, स्वाधीन और मनमाना बन जाती हैं। उन्हें अपने देशकी निर्धनताका [illegible] नहीं रहता।

आर्य जातिके लिये जिस शिक्षासे आवश्यक सामाजिक बन्धन टूट जाते या शिथिल हो जाते हों उस शिक्षाके प्रचार प्रचारसे क्या लाभ हो सकता है ?

सच्ची बात तो यह है कि समाजका आधा अङ्ग स्त्री और आधा पुरुष है। ईश्वरकी रचना ऐसी है कि स्त्रियोंके कार्य स्त्रियाँ और पुरुषके काम पुरुष ही कर सकते हैं। गृह कार्य्य-की योग्यता बाहरी कामोंसे कुछ कम नहीं होती। स्त्रियोंको विशेष शिक्षा देनेसे वे पुरुषोंका अनुकरण करने लगती हैं। गर्भ, प्रसव और गृहस्थीके कार्य कर पुरुषोंकी बराबरी करनेमें उन्हें स्वभावतः कोमल होने पर भी पुरुषोंकी अपेक्षा दुगुने कष्ट उठाने पड़ते हैं। इससे उनका मानसिक तथा शारीरिक स्वास्थ्य बिगड़ जाता है, उनकी सन्तान दुर्बल होती है, दो एक बच्चोंके होते ही वे उदास तेजहीन, निराश और सुस्त दिखाई देने लगती हैं। उनके बच्चोंके जिये उनका दूध निर्बल हो जाता है। यदि स्त्रियाँ ऐसी दिमाग़को खराब कर देने वाली शिक्षा ग्रहण न कर अपने कुटुम्बियों और बच्चोंके लिये आवश्यक ज्ञान प्राप्त करें तो उनसे देशका बहुत उपकार हो सकता है। स्त्रियाँ अपनी गृह व्यवस्था बिना सँभाले जब पुरुषोंका अनुकरण करने लगती हैं, तब उनके पति यदि कोई महत्व पूर्ण काम करना चाहें तो नहीं कर सकते। क्योंकि उन्हें स्त्रियोंके बदले स्वयं घर सँभालना पड़ता है (स्त्रियाँ तो उस कामके करनेमें असमर्थ रहती ही हैं) इससे यदि दोनों अपना अपना कर्तव्य पालन करते रहें तो संसारके सब कार्य बिना रोकटोक भली भाँति हो सकते हैं। परन्तु लोग नई नई रुचिके पाले पड़ कर अपना हित अनहित नहीं समझते और अपने हाथों

दी जाती है पर यह ठीक नहीं है। बालिकाओंको सबसे पहले गृहस्थीकी शिक्षा देनी चाहिये बच्चे स्वभावसे ही खेलकूद और किस्से कहानियोंके प्रेमी होते हैं। उन्हें कहानियों द्वारा इतिहासका ज्ञान करादेनेसे थोड़ी मेहनतमें अधिक काम हो सकता है। किसी बच्चेको पुस्तकका एक पन्ना याद करनेके लिये कहिये तो वह लाचार होकर याद करदेगा। किन्तु उसका उत्साह जाता रहेगा और कुछ ही दिनोंमें वह उसे भूल जायगा, इसके बदले यदि उस पन्नेका मतलब उसे बातों ही बातोंमें समझा दिया जाय तो वह जन्म भर न भूलेगा और बड़े चावसे सुनेगा। बालिकाओंको इतिहास और भूगोल इसी तरह पढ़ाना चाहिये। देशके प्रसिद्ध २ स्थान, आस पास-के प्रदेश और उनकी राज्यप्रणाली, व्यवस्था, सुधार, देशोप-कारी राज्यकर्ताओं और महापुरुषोंके चरित्र ऐसी भाषामें समझाना चाहिये जिससे बालिकाओंको इतिहास भूगोलकी म-हत्वपूर्ण बातें सहजहीमें हृदयङ्गम हो जायं। जमा खर्च और बीजगणित जैसे कठिन विषय भी जहाँतक हो सके (गृहस्थीके लिये जितने आवश्यक और उपयुक्त हों) उन्हें अवश्य सिखाने चाहिये।

प्राचीन साहित्यमें ललित कलाओंका बड़ा आदर था। संगीत सब ललित कलाओंमें श्रेष्ठ है। संगीतका ज्ञान सब बालिकाओंको अवश्य करा देना चाहिये। इससे आर्य-महि-लायें मंगलागौरी, तीज आदि अनेक व्रतोंके दिन जागरणकर रात्रिमें संगीतद्वारा मनोरञ्जन करती हैं। पोसते, पापड़ बेलते या ऐसी ही अन्य हाथकी कारीगरीके काम करते हुए गानेकी परिपाटी प्रायः सभी देशकी स्त्रियोंमें देखी जाती है। प्रेममयी माताएँ अपने मधुर कण्ठोंसे अलापकर जिस समय बच्चेको

[illegible] समय कौन ऐसा मनुष्य होगा जो [illegible] ? कन्याओंमें और [illegible] पुरुष [illegible] बताने लगती हैं। [illegible] उनका मनोरञ्जन हो [illegible] किन्तु [illegible] उन्हें भी [illegible] प्राप्त होगा।

सीना पिरोना पाकशास्त्र बुनना आदि कौशलके काम भी कन्याओंको अवश्य सिखाने चाहिये। आजकल अनेक स्कूलोंमें ये काम सिखाये जाते हैं। यदि इसका उदाहरण किसीको देखना हो तो वह किसी कन्या पाठशालामें जाकर कन्याओंसे पूछे कि अमुक कपड़ा किस तरह कटेगा, उसके कितने टुकड़े कहाँ लगेंगे और अमुक वस्तु किस तरह तय्यार होगी? तो वे वहाँ उत्तर देंगी कि हम सीना भर जानती हैं और कुछ नहीं। क्या उनका यह टालमटोल ठीक है? रोजके व्यवहारमें जिस कामकी आवश्यकता पड़ती है उसके लिये क्या यह जवाब ठीक है? क्या केवल सीना ही सीख लेनेसे वे गृहस्थीके सब कामोंमें युक्त हो जाती हैं? राजकीय व्यवहारोंमें बहनोंकी आवश्यकता पड़ती है उनके सम्बन्धकी सब बातें कन्याओंको सिखा देना उनके शिक्षकोंका प्रथम कर्तव्य है।

कुछ लोगोंका मत है कि लड़कियोंको १२ वर्षकी अवस्था तक पढ़ाना ठीक है, परन्तु साधारणतः बुद्धिका विकास २० वर्ष तक होता है। किन्तु तबतक सभी कुलीन कन्यायें अविवाहित नहीं रह सकतीं, इसलिये शिक्षित और धनी स्त्रियोंको उचित है कि ऐसी विवाहिता लड़कियोंके लिये घरमें पाठशाला खोलें, उन्हें विद्यार्थ घरमें अपना कुछ साधारण खर्च देकर पढ़ानेका प्रबन्ध करें। इस कार्यमें हमारे शिक्षित

भारतीयोंका कर्तव्य है कि वे अपनी स्त्रियोंको इस प्रकारसे स्त्री शिक्षा सम्बन्धी, देशोपकारी कार्य करनेकी सहर्ष अनुमति दें। और स्वयं भी सब प्रकारसे सहायता कर यश तथा देशोपकारके भागी हों।

स्त्रियोंमें सामान्यतः चार विभाग किये जा सकते हैं। यथा १ राजामहाराजा और धनी पुरुषोंकी स्त्रियाँ, २ साधारण सुखी कुटुम्बकी स्त्रियाँ, ३ गरीबस्त्रियाँ और ४ बालविधवायें।

पहले विभागकी स्त्रियोंको सभी प्रकारकी सुविधायें होती हैं। वे अपने घर शिक्षक और शिक्षकाओंको बुला सकती हैं। मध्यश्रेणीकी साधारण सुखी कुटुम्बकी स्त्रियोंको स्कूल कालेज या प्रकट क्लासोंसे लाभ हो सकता है और साधारणतः होता भी है। तीसरे विभागकी गरीब स्त्रियोंको कलाकौशल और हुनरके काम सिखाना ठीक है। किसी समयमें इन कामोंके लिये भारतका बड़ा नाम था। यदि चाहें तो धनी शिक्षित स्त्रियोंकी सहायतासे गरीब स्त्रियाँ उद्योग व्यवसाय कर कलाकौशलकी वृद्धि करती हुई अपने उदर पोषणका सहज होमें प्रबन्ध कर सकती हैं। रहा चौथा बालविधवाओंका विभाग। इससे सर्वसाधारण बिलकुल उदासीन हैं यह बात अच्छी नहीं है। दिन दिन लोगोंकी अल्पायु होनेसे बाल विधवाओंकी संख्या बढ़ती जा रही है। उनका उचित उपयोग करनेमें उस ओर किसी का ध्यान आकर्षित नहीं हो रहा है। पुनर्विवाह उचित है या अनुचित, इसका विचार एक तरफ रख यदि मान भी लिया जाय कि उचित है, तो जबतक बाल विधवाओंकी संख्या निःशेष न हो जाय (यह संख्या निःशेष होगी या नहीं, इसकी शंका है) तबतक उन्हें अच्छी शिक्षा मिलनेका सबसे पहले प्रबन्ध होना चाहिये।

स्वभाव सुकोमल गुण लुप्त हो जाते हैं। यदि ऐसी स्त्रियोंको शिक्षा दी जाय तो उनके नैसर्गिक गुण नष्ट न होकर समाज-का बहुत उपकार हो।

हमारे स्त्री समाजमें कई प्रथाएँ सनातनसे चली आती हैं और वे धार्मिक दृष्टिसे देखी जाती हैं। इससे नवीन शिक्षित समाज, उसकी निन्दा करनेमें नहीं हिचकते। वास्तवमें हमारी रूढ़ियोंपर शिक्षितोंने ठीक विचार नहीं किया है। यह मैं नहीं कहता कि हमारी सभी रूढ़ियाँ अच्छी हैं पर कुछ ऐसी अवश्य हैं, जिनसे स्त्रियोंको अवश्य शिक्षा मिलती है। जिन्होंने उन रूढ़ियोंकी मूल कल्पना की है वास्तवमें उन्होंने उसे बहुत ही सोच विचार कर प्रचलित किया था। उनके रहस्योंको अब हम बिलकुल भूल गये। इसमें उन उत्पादकोंका क्या दोष? मंदिरोंमें पोथी पुराण सुनने या दर्शन करनेवाली स्त्रियोंकी निन्दा करनेवाले सुधारक गिर्जाघर या आर्य्य समाजके उपासना मंदिरोंमें जाकर क्या करते हैं? मैं किसी एक पक्षका अवलम्बन कर झगड़ा उठाना नहीं चाहता। मेरा कथन केवल इतना ही है कि बुरी दीख पड़नेवाली बातोंमें भी गम्भीरता बहुत कुछ छिपा रहता है।

सावित्री व्रत या हरितालिका (तीज) जैसे व्रतोंसे स्त्रियोंके मनपर अच्छा संस्कार होता है। वर्षमें कमसे कम एक दिन भी तो इस बहाने सती स्त्रियोंकी कथा सुननेमें आती है। इसपर कुछ सुधारक प्रश्न करते हैं कि सती स्त्रियों-की कथा सुननेके लिये उपवास करनेकी क्या आवश्यकता है। परन्तु किसी भी दृष्टिसे देखिये उपवास करनेसे कोई हानि नहीं है। महीनेमें एक दो उपवास करना वैद्यक शास्त्र की दृष्टिसे अति आरोग्यकारी है। व्रत करनेसे अनायास ही

समाजमें नवीनता, उत्साह, पाक-चातुर्य, [illegible] आदिकी शिक्षा उत्तम रूपसे मिलती है। [illegible] नैतिक और धार्मिक ग्रन्थोंकी [illegible] होता है, और इससे स्त्रियोंमें व्यवहार चतुरता [illegible] होती है। जो स्त्रियाँ केवल पाश्चात्योंकी नकल कर [illegible] कालेजोंकी) शिक्षा पर ही निर्भर रहती हैं, वे [illegible] रीति रिवाजों और अपने पूर्व गौरवको भूलती जा रही हैं। एक ओरसे उन्नति होनेपर भी [illegible] ओरसे उनकी अवनति हो रही है। [illegible] बातें पहले आवश्यक हैं इसका विचार [illegible] विवेचनमें व्यय करलें।

यह मैं अवश्य मानता हूँ कि [illegible] लेकर लोग उनके नामसे [illegible] करते हैं। परन्तु इससे क्या! [illegible] की वास्तविकता [illegible]। [illegible] पर होनेवाले अत्याचारोंको दूर [illegible] चाहिये। न कि उस [illegible] होनेसे फोड़ेको दबा [illegible] कैसी बुद्धिमानी है!

देशके कुछ लोगोंने [illegible] स्थापित करना चाहिये। [illegible] लिये कोई [illegible] है कि कुछ [illegible] साधारणतः [illegible] विचार करना [illegible] करनेसे [illegible]

मेरे इस विवेचनसे कोई यह न समझें कि मैं स्त्री शिक्षाका विरोध करता हूँ। मेरा विचार केवल इतना ही है कि जो लोग अपनी सन्तानोंका जीवन वैवाहिक अवस्थामें बिताना चाहते हों वे उनके शारीरिक और मानसिक सामर्थ्यके अनुसार ही उन्हें शिक्षा देनेका प्रबन्ध करें। क्योंकि जिन माताओंकी शारीरिक और मानसिक सम्पत्ति नष्ट हुई होगी उनकी संतान भी दृढ़ और बुद्धिमान नहीं हो सकती। ज्ञानरूपी अमृत सभीके लिये सदा प्रत्येक अवस्थामें लाभदायक है परन्तु उसका भी अजीर्ण न होना चाहिये। इसलिए साधारणतः कन्याओंका विवाह १२से १५ वर्षकी अवस्थामें अवश्य हो जाना चाहिये।

अब यह प्रश्न रह जाता है कि ऐसी प्रथा क्यों न चलाई जाय? जिससे बालक बालिकाएँ अपना सम्बन्ध स्वयं निश्चित कर लें। इसका उत्तर यह है कि प्रत्येक देशकी समाज रचना भिन्न भिन्न होती है वह एकाएक बदली नहीं जा सकती। पश्चिमी देशोंमें नाच जलसे, खेल आदिके अवसर पर बंधुओंको एकत्रित होनेका सुभीता है, पर यह प्रथा हमारे देशमें नहीं है। इसके अतिरिक्त बहुत काम पुरुषों तथा आत्मिक काम स्त्रियोंपर अवलम्बित होनेकी प्रथा हमारे देशमें रहनेके कारण हमारी कन्याएँ अपना समय खेल तमाशासे अधिक गृहस्थीके काम सीखनेमें ही लगाती हैं और जबतक देश धन धान नहीं होता तबतक यही प्रथा अच्छी है। प्राचीन प्रथाओंके स्वयंवर या अन्यान्य प्रथाओंके अनुसार विवाह राजा महाराजा या धनकुबेर लोग चाहें तो कर सकते हैं। सर्वसाधारणके लिये ऐसे विवाह हितकारी नहीं हैं उनके बच्चोंके विवाह माता पिताओंके द्वारा ही होना सब तरहसे उचित और आदरणीय है।

आजकल हमारे देशमें दहेज की कुरीति ऐसी बढ़ी

पढ़ना लिखाकर [illegible] पढ़ाई अपरावामें [illegible] अपने बराबरी वाले घरके लड़केके साथ ब्याह देना अति उत्तम है।

[illegible] लेख लिखने और व्याख्यान देने वालोंका कर्तव्य है कि अपने समाजमें दहेजकी प्रथा उठा दें और पहले पहल वे अपने घरसे ही इस कार्यको आरम्भ करें इससे दूसरे [illegible] लोगोंपर अधिक प्रभाव पड़ेगा। कोई कोई बुद्धिमान तो यह कहनेमें भी नहीं हिचकते कि, यदि हमारी बेटियोंके लिये कोई दहेज न चाहे तो हम भी किसीसे नहीं चाहेंगे। परन्तु वे लोग यह नहीं सोचते कि कन्या जिस घर जाती आयगी, वहां उसी प्रकारे वह भी आवेगी, अपनी लड़कीके लिये दूर दहेजका बरसा क्या इस तरह चुक सकता है? अपने साथ कोई बुराई करे तो बदलेमें दोष किसी दूसरे ही पर लादनेकी [illegible] आवश्यकता है? [illegible] हिन्दुओंको उचित है कि वे अपनी सामाजिक दशा देख कर ही [illegible] दिया करें, और पुत्रोंके माता पिताको उचित है कि वे दहेजके बदले कन्याओंके [illegible] न लगावें क्योंकि कन्या का पुत्र उत्पन्न करना [illegible] हाथकी बात नहीं है।

[illegible] हिन्दू [illegible] [illegible] है जिसपर कुछ विशेष [illegible] है। [illegible] है कि [illegible] न हो जावें, और [illegible] [illegible] है। परन्तु [illegible] है। [illegible] है कि [illegible] [illegible] है। [illegible]

गृहिणी-भूषण

ससुरालमें कन्याका कर्तव्य

सास, ससुर, गुरु सेवा करहु।
पति कय रुचि आचरहु अनुसरहु॥

—तुलसी

प्रिय बहनो! ससुरालमें कन्याका क्या कर्तव्य है यह कहना बड़ा सरल है, किन्तु कठिन काम यह है कि केवल शास्त्रोक्त कहकर होनेसे ही कोई कार्य नहीं बन सकता, दूसरों पर देखकर स्वयं बनानेकी शिक्षा दी जा सकती है, पर पूर्वोक्त कैसे करनी चाहिये, किस तरह बैठनेसे शोभा न होगी, आदि आदि बातें बिना पूर्वोक्त पास बैठे समझमें नहीं आ सकतीं। पुस्तकोंमें अनुभवकी कथा बातें लिखी जा सकती हैं परन्तु जिन्हें शास्त्रोक्तका यथार्थ ज्ञान है, उन्होंको उस पुस्तकसे लाभ भी होता है, औरोंको नहीं। इसलिये कन्याओंको माताओंका कर्तव्य है कि उन्हें पढ़ाने लिखानेके बाद वह

तुम ससुरालमें वाचालता न करो, वहाँ प्रायः कम बोलो। इसमें यह अभिप्राय नहीं कि मनमें मन कुढ़ो, आवश्यक जो कुछ बोलो मृदु, सात्त्विक और प्रेम भावसे बोलो, परन्तु बिना प्रयोजन बक बक करनेकी अपेक्षा मौन-धारण करना ही अच्छा है।

बोलने समय मुँहसे कुछ-का कुछ निकल जाना स्वाभाविक है और उन्हीं शब्दों पर विचार कर ससुरालके लोग रुष्ट होते हैं। इसलिए तुमको चाहिए कि ससुरालके लोगोंके साथ हँसी दिल्लगी करते समय भी अपने शब्दों पर पूरा अधिकार रखो, नहीं तो किसी समय अनर्थका अनर्थ हो जानेकी सम्भावना है। तुमको ऐसी सावधानी सदा रखनी चाहिए कि तुम्हारे कामोंमें कोई भूल न निकाल सके। प्रत्येक कार्य ध्यान देकर करनेसे यह बात हो सकती है।

बैठक, ठाकुर द्वारा आदिकी साफ-सुथरा रखना, पूजाकी सामग्री तैयार देना, भोजनकी थाली सजाना, बर्तनोंको सजाकर, हाथ-धोनेको दिलाना, पहोंचाना ये ही तुम्हारे साधारण काम हैं। इसमें गड़बड़ न करो। कोई काम अधूरा न छोड़ो, नहीं तो बार बार कष्ट उठाना पड़ेगा, और काम पूरा होनेसे ससुरालके लोगोंके दिलमें भी आनन्द का उदय।

ससुरालकी जो सेवा और दया है, तुम इसमें सदा सहज और सतुष्ट रहो। सीधा उत्तर देने सजाकर बैठना, और दरवाजे जैसे कर्तव्योंकी पुकार हो, तो भी शिष्ट-वचनों को रट के लिए कोई दर्द तकलीफ-काम करनेको उठ खड़ा हुआ और विकल्प भी चाहिए विचारनेके लिए घर की सारी ही चली और बड़ी बहू को तुम पुत्र उठाने पड़े [illegible] सतुष्ट रहो। घर लौटकर [illegible] देखा [illegible] "[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

का पढ़नेसे समझने लगती हैं कि, ऐसा दुःख और किसीको नहीं हुआ था। पर उनकी यह भूल है। दुःख ही मनुष्यके धैर्यकी कसौटी है, अपने प्रेमीके साथ नित्य प्रति रहनेसे जिस प्रकार प्रेमका महत्व ज्ञात नहीं होता—कुछ दिन बिछुड़नेसे प्रतीत होने लगता है—उसी प्रकार बिना दुःखके सुखका अनुभव नहीं होता। अपने सुख दुःखके सभी स्वयं कारण होते हैं। सुख ऐसी वस्तु है कि यह अधिकसे अधिक प्राप्त होने पर भी अधूरी ही जँचती है। थोड़े दुःखसे घबड़ाकर प्रायः स्त्रियाँ समझ लेती हैं कि अब सुख कहाँ है? पर उन्हें सोचना चाहिये कि जीवनमें ऐसे अनेक सुखके प्रसङ्ग निकल जाते हैं, जिनका वे सदुपयोग नहीं कर सकतीं। उदाहरणार्थ किसी कामके खराब होनेसे घरके लोग बिगड़ते हैं, जिससे रुष्ट होकर वे खाती पीती नहीं, और सो रहती हैं इससे उनके सम्बन्धी और भी बिगड़ जाते हैं। इधर उनका भी फांके तथा कुढ़नेसे सिर भारी हो जाता है, और तबीयत खराब हो जाती है। यदि वही अपना बिगड़ा हुआ काम सुधारने और चिढ़े हुए लोगोंको शान्त करनेकी इच्छासे उन्हीं पर विचार न कर स्थिर भावसे दो काम अधिक कर दें तो स्वयं उन्हें और उनके सहवासियोंको भी सुख होगा। प्रतिदिन ऐसी ही अनेक बातें हुआ करती हैं जो दुःसमय प्राप्त होने पर भी अपनी इच्छाके अनुसार सुखमय बनाई जा सकती हैं। सारांश यह कि जो कुछ अनुकूलता परमात्माने तुम्हें दी हो उसीमें सन्तोष करो, व्यर्थ सुखके पीछे पड़नेसे सुख नहीं मिलता। संसार सुख-दुःखमय है। सुख मानो तो सुख और दुःख मानो तो दुःख ही दिखाई देगा। चित्तको प्रसन्न और सन्तुष्ट रखना ही सुख प्राप्त करना है। यदि तुम्हें चार कुटु-

[illegible] आप रहना है तो आत्मसंयम-अर्थात् अपने चित्तको [illegible] रखना यह गुण अवश्य सीखो। बहिनो, तुममें प्रायः [illegible] यह आदत देखी जाती है कि पेटमें कोई बात नहीं पचती। [illegible] कोई बात सुन ली, बस किसी न किसीसे (अधिकांश [illegible] चित्तके विरुद्ध यह बात है) बिना कहे नहीं रहोगी। [illegible] बात है कि जो मनुष्य मनो अन्न पचा लेता है वह [illegible] बात नहीं पचा सकता। चुगलपनसे बढ़कर दूसरा कोई दुर्गुण नहीं है। तुम्हारी यदि इस [illegible] प्रशंसा हो तो चुगलपनसे बहुत ही परहेज रखो। [illegible] या देवरानियों जेठानियोंकी अनबन लोगों [illegible] करनेसे घरका सत्यानाश घटता है और इससे तुम्हारा [illegible] घटता है। घरमें और बाहर तुम ऐसा बर्ताव [illegible] लोग यही कहें कि फलानेके घरकी रीति बहुत अच्छी है। [illegible] बहू पर सबको और सास आदिका बड़ा प्रेम है। [illegible] है कि उसे सभी चाहते हैं। यह तो बात [illegible] जहां रहेंगे वहां आपसमें अवश्य लड़ेंगे, [illegible] लोगोंका नहीं होना चाहिए। लोग कुछ भी कहें [illegible] या तो उसे उत्तर दो, 'बड़े हैं, मेरी [illegible] होगा, यों तो वे बहुत [illegible] कहेंगे? यह उत्तर [illegible] मुंहके बल गिरेगा और फिर [illegible] न करना। [illegible] बातें ससुरालमें और [illegible] बहुत बढ़ जाती और [illegible] लोगोंका विश्वास उठ जाता है। इसलिए [illegible] और इष्टमित्रोंको सदा अपने [illegible]

[illegible] अपमान [illegible] बातोंका [illegible] बात न होने [illegible] कुछ बातें नहीं सहतीं, पर [illegible]

सङ्ग आ पड़ने पर थोड़ेसे उनका महत्व ज्ञात होने लगता है। इसलिये उनकी बातोंका प्रतिवाद अथवा तिरस्कार कभी न करो। यदि सचमुच ही उनकी बात झूठ हो तो, जिस समय वे कहें उस समय सुनलो, क्रोधमें आ उत्तर न दो, जिस समय वह प्रसन्न हों उस समय ऐसे मधुर वाक्योंसे उन्हें समझा दो, जिससे वे समझ जांय, और असन्तुष्ट भी न हों।

चाहती हो तो तुम्हारी मूर्खता है। क्योंकि तुम्हें अनुभव न होनेके कारण थोड़ी थोड़ी बातोंमें अनेक कठिनाइयां भोगनी पड़ेंगी। यदि तुम अपने सास-ससुरकी देख रेखमें उनके विचारके अनुकूल तथा परामर्श (राय) लेकर काम करोगी तो कभी बात भी न सुनोगी और तुमको उनके सामने ही कामोंका बोध-अनुभव भी हो जायेगा तथा बात सुननेका भी अवसर न पड़ेगा। यदि तुम्हें सास ससुरकी आज्ञाका सुअवसर प्राप्त है तो तुम बड़ी भाग्यवती हो और उसे कभी छोड़नेका विचार मनमें न लाओ। जिन्हें सास-ससुरके दुःख-सुख देखरेख-सेवाका अवसर प्राप्त न हुआ, वे बड़ी मन्दभागिनी हैं।

अतएव यदि भाग्यसे तुम्हें सास-ससुर मिले हैं तो उनकी शिक्षाओंका, उनकी आज्ञाओंका उल्लंघन कभी न करो ऐसा करना नितान्त मूर्खता है और अपने आप अपने पैरमें कुल्हाड़ी मारना है। यदि तुम बुद्धिमती हो, सुशील हो, सतोगुणी हो, सास-ससुरमें श्रद्धा रखती हो तो कोई कारण नहीं है कि वे तुमसे रुष्ट रहें। बिना किसी विशेष कारणके वे तुमपर कभी रुष्ट नहीं हो सकते। संसारमें सब मनुष्य एकसे नहीं होते, सम्भव है तुम्हारे सास-ससुर कुछ दुष्ट स्वभावके हों, परन्तु ऐसा होनेपर भी उनका अपमान या उनसे पृथक (अलग जुदा) रहनेकी चेष्टा करना नितान्त मूर्खता है, तुम ऐसा काम कभी न करो। क्योंकि यदि तुम्हारे माता पिता अथवा और कोई सम्बन्धी, दुष्ट स्वभावके हों तो तुम उनसे किसी प्रकारका बुरा बर्ताव न करो, दुष्ट स्वभाववाले सास ससुरसे भी कभी बुरा बर्ताव न करो। हिन्दू शास्त्रके अनुसार वे तुम्हारे माता पितासे भी अधिक पूजनीय हैं, तुम्हारे श्रद्धेय पतिदेवके पूज्यमान होनेसे वे और भी अधिक पूजनीय हैं। यदि तुम

ससुरका धानराज दास दासियोंसे न करा, सम्भवतः स्वयं अपने हाथसे करो। जो आनन्द उनको तुम्हारे हाथसे कार्य करनेसे होगा, वह आनन्द दास दासियोंके कामसे कभी न होगा।

जो काम करो अपने सास-ससुरसे पहले पूछ लो। घरके कामसे चतुरा होनेपर भी, जबतक वे रहें, बिना उनके पूछे कोई काम न करो। उनके ऊपर अपना प्रभाव जमानेकी चेष्टा न करो। यदि तुम्हारा ससुराल गरीब हो तो, अपना निजका रुपया अपने खर्चमें न लाओ, बिना उनके पूछे घरमें भी खर्च न करो, प्रत्युत उनको अथवा अपने पतिको दे दो और उनकी आज्ञासे खर्च करो। तुम अपने सास-ससुरको सेवा टहलकर उन्हें भोजन करा स्वयं भोजन करो। उनका काम करनेके बाद किसी और के कामसे हाथ लगाओ। ऐसा व्यवहार करनेसे क्रोधी क्रूर सास-ससुर भी तुमको प्यार करने लगेंगे।

माता पिता अनेक दुःख सह बच्चोंको छोटेसे बड़ा करते हैं, इसका बदला उन्हें अपने समयमें सुख देनेसे चुक सकता है। पुरुष अनेक बाहरी झंझटोंके काम होनेके कारण इधर अधिक ध्यान नहीं दे सकते, परन्तु तुम सदा घरमें ही रहती हो। सास-ससुर अर्थात् पतिके माता पिताको जहां तक हो सके सुख देना तुम्हारा परम कर्तव्य है। इससे ये वृद्ध गुरुजन सन्तुष्ट होकर आशीर्वाद देते हैं, और उनके आशीर्वाद अत्यन्त कल्याणकारी होते हैं।

आज्ञा मानो। पतिकी आज्ञा कभी न टालो। यह जो काम करनेको कहें अथवा जो उपदेश देवें उसे प्रसन्न मनसे स्वीकार करो। यदि पति किसी कारणसे तुम्हारे ऊपर अनायास अत्याचार करें तो यह उनकी मूल अपराध है; परन्तु तुम बदला लेनेका विचारभी मनमें न लाओ।

जो स्त्री अपने स्त्री स्वभावके सुलभ गुण, सरलता, सहनशीलता, कोमलता, पवित्रता, दया, भक्ति, आदि सद्गुणों द्वारा पतिके दुराचारों-दुर्गुणोंको दूर न कर सकी, वह पतिके सौभाग्य और हितकारी कामोंको कैसे कर सकेगी। इसलिये जिस समय पति अथवा सास ससुर आदि कोई भी क्रोधित होकर कटुवे वचन कहें उस समय चुप हो जाओ। क्योंकि उस समय बोलनेसे बात बढ़ जाती है, और ऐसा काम मूर्ख स्त्रियां ही करती हैं। इसलिए तुम ऐसे निष्ठुर कार्य कभी न करो।

बड़े दुःखकी बात है कि आजकल पति-भक्तिके समान स्वर्गीय वस्तुकी बहुत शोचनीय दशा हो रही है। नवीन शिक्षित युवतियाँ पतिको एक खिलौना समझती हैं, उनसे सच्चा प्रेम नहीं करतीं, और इस बातको भी स्वीकार नहीं करतीं, कि पति देवतुल्य पूजनीय हैं। वे प्रेम करना चाहती हैं पर उनकी पूजा करना उनकी सेवा करना उनके दुःखमें सहायक होना यह स्वीकार नहीं करतीं। यह कैसे दोषकी बात है। अतएव, तुम ऐसे दूषित विचारोंसे बची रहो। ऐसी बातें कभी ध्यानमें भी न लाओ। अपने पतिका दोष किसीसे मत कहो न उनके दोषोंपर कभी क्रोध करो। परन्तु उनके दोषोंको छिपाओ। पतिके दोषोंको दूर करनेके लिये पहले उनसे नम्रता पूर्वक प्रार्थना करो। यदि इससे कुछ लाभ न हो तो

[illegible]

[illegible]

: स्वामी घरके मनुष्योंसे जैसा सद्व्यवहार रखते हों वैसा
। भी रखो। जिससे वे डरते हों, उससे तुम भी डरो।
' उनसे भी अधिक घरके मनुष्योंका आदर-सत्कार करो।
इसका यह मतलब नहीं है कि यदि वे किसी समय किसीपर
ो जायँ तो तुम भी बिगड़ जाओ। प्रत्युत समय असमय-
ान रख काम करो। अपने सास-ससुरकी सेवा करनेमें
भूल न करो, क्योंकि तुम्हारे पूज्य स्वामीके भी वे पूज्य हैं।
कभी अपने स्वार्थकी बात न करो। जो स्त्री सदैव अपने
ोंमें मग्न रहती है, वे स्वामीको सुखी नहीं कर सकतीं
: न आपही सुख भोग सकती हैं। स्त्रियोंका कर्तव्य है कि
के लिये अपनी इच्छाको दमन करें। यदि वे कभी स्वा-
ध होकर उसके विरुद्ध कार्य करने लगती हैं तो उस समय
। बड़ा अनर्थ होने लगता है अतएव तुम अपने हृदयसे
ंपरताको निकाल दो। जब तक निस्वार्थ होकर अपने
पको, अपने तन मनको पतिके चरणोंमें अर्पण न करोगी
तक पतिको सुखी न कर सकोगी और जबतक वे सुखी न
ें तबतक उनसे तुम सच्चा आदर-प्रेम न पा सकोगी। प्रेमके
ल शत्रुओंमें क्रोध और विलासता भी है। जो स्त्री अपने
नेसे क्रोध करती है उन्हें प्रणयका सुख नहीं मिलता।
न्हें पतिके अनेक दोषोंपर भी क्रोध मान, और विरक्ति नहीं,
उनके प्रेममें शिथिलता नहीं होती उन्हें प्रेमको दुकाना नहीं
ड़ता, वह आपही छोड़ा जाता है। उनका पति उनसे स्वयं
न करता है और इसीमें सच्चा प्रणय सुख भी है।

अनेक विलासिनी स्त्रियाँ सदैव अपने पतिको अपनी
विलास सामग्रीके लिये कष्ट दिया करती हैं, अच्छे अच्छे कपड़े
तरह सामानोंके लिये पीड़ित करती हैं। उन्हें पतिके,

कलंक कर भोगनेके लिये छोड़ देते हैं। अतः प्यारी बहनो! तुम कभी भी अपने स्वामीसे आभूषणोंके लिये न लड़ो। तुम्हारा सच्चा स्वत्व तुम्हारी पति-भक्ति है, तुम्हारे भूषणोंकी शोभा अपने कुटुम्बियों तथा पतिसे प्रेम तथा उनकी सेवा करना है। यह सदैव ध्यान रक्खो। अपने कुटुम्बियोंसे अपने पतिसे कभी आभूषणोंके लिये न लड़ो, यह अनेक विपत्तियोंकी जड़ है।

नम्रता

दूसरोंको अपने आधीन करनेके लिये नम्रता ही सर्व श्रेष्ठ है।

ए० मं०

जिस भांति लज्जा करना तुम्हारा धर्म है वैसे ही नम्रता भी तुम्हारा आभूषण है। लज्जा और नम्रतासे तुम्हारी जितनी शोभा है उतनी और किसी आभूषणसे नहीं।

जिस भांति पौरुष हीन पुरुषोंका आदर नहीं होता उसी तरह लज्जा, नम्रता, प्रभहीन स्त्रियोंको सम्मान नहीं मिलता कभी भूलकर भी किसीपर क्रोध न करो। क्रोध तुम्हारे लिये बहुत हानिकारक वस्तु है। यह भी मैं नहीं कहता कि किसीके अनुचित कार्य करनेपर भी उसपर क्रोध न करो, क्योंकि अनेक समय ऐसा आना सम्भव है जब कि तुमको दुष्ट, दुराचारी अत्याचारीका सामना करना पड़े, ऐसे समय क्रोधकर मार दिया, अथवा अन्य उपायसे जिससे वह नीचा देखे, वैसाही उसके साथ बर्ताव करो परन्तु इतना अवश्य ध्यान रखो कि क्रोधमें आकर कोई अनुचित कार्य न कर बैठो। जिससे लाभके स्थान हानि उठानी पड़े परन्तु जब तक कोई विशेष आवश्यकता समय न आवे तबतक बात बातमें कठोरता, क्रोध प्रकट न करो सबके साथ कृत्रिमता बर्ताव तथा वाद विवाद भी न करो।

तुम कठोरता और क्रोधके बदले नम्रता और गम्भीरता से काम लो अपने घर-द्वार दासियों, और अपनेसे छोटे घर और बाहरके अन्यान्य व्यक्तियोंपर अपना प्रभाव डालो। सास ससुर गुरुजनोंके दोषके विषयमें सदा चुप रहो, परन्तु अपनेसे जो छोटे हों, उनके दोषोंको दूर करनेकी सदा चेष्टा करो। साथ ही यह भी ध्यान रखो कि कठोरताका व्यवहार कभी न करो पावे, प्रत्युत नम्रता, गम्भीरता तथा बुद्धिमानीसे काम करो। बुद्धिमती स्त्रियाँ केवल एक बार गम्भीर दृष्टिसे देख अथवा तनिक उदास हो तथा अपने नेत्रों दो बूँद आँसू गिराकर बड़े बड़े काम कर लेती हैं, और अनेक दुष्ट अन्यायी, कृत्याचारी वशीभूत हो चरणोंमें लोटने लगते हैं। अतः तुम सदा नम्रतासे काम करो।

गंभीरता

जब मेरे सामने कोई गंभीर मनुष्य खड़ा होता है उस समय मेरे मुखसे गुप्तसे गुप्त बात आपही निकल पड़ती है।

गम्भीरतामें कैसी प्रबल शक्ति है, यह हम ऊपर लिख चुके हैं। यहाँ केवल उसके विशेष गुणोंका उल्लेख करते हैं। जो स्त्री चञ्चल नहीं है, गंभीर है उसको सब श्रद्धाकी दृष्टिसे देखते हैं। उसका सब मानते और सम्मान करते हैं। अतएव तुम गम्भीर बनो। चञ्चलता अनेक दोषोंकी जड़ है। तुम पढ़ी-लिखी न हो, विद्या-बुद्धि हो अथवा न हो, परन्तु यदि तुम गम्भीरता धारण कर सकती हो तो तुम्हारा अपमान करनेका साहस किसीको कभी न होगा।

गम्भीरताका अभिप्राय यह नहीं है कि चुपचाप मुँह फुलाकर बैठ रहना। प्रसन्न आवश्यक बातचीत बोलना और जो कुछ बोलना वह सूझ सोच समझ कर। यदि तुममें चञ्चलता है तो किसी भी कामको पूरा नहीं कर सकती। तुम अपनी चञ्चलताके कारण कभी ऐसा अनुचित कार्य भी कर सकती हो जिससे घरवालोंको हानि और अपयश भी सहना पड़े। ऐसी स्त्रियोंको परिवारके लोग भी घृणाकी दृष्टिसे देखते हैं। चञ्चलतासे एक यह भी भारी दोष तुममें आ जाता

है [illegible] दुःखमें दुःखी और थोड़ेसी सुखमें सुखी हो [illegible] इसलिए इस दुःख सुख पूर्ण संसारमें कभी आनन्द-[illegible] अपना [illegible] नहीं बिता सकती

प्रिय बहिन! तुम गम्भीर बनो। जो काम करो पहले [illegible] हृदयकी चञ्चलतामें पड़ [illegible] अधिक लाभ न हो [illegible] कि यदि उनमें [illegible] बुराई करती थी तो वे बुराई [illegible] कुछ [illegible] करती हैं। परन्तु [illegible] है तुम ऐसा विचार कभी अपने मनमें [illegible]

[illegible] एक बात और भी है कि गम्भीर विचार [illegible] बुद्धि [illegible] रहता है और स्थिर-बुद्धि [illegible] होता है। अतः [illegible] बनने की चेष्टा करो। [illegible] बनो और [illegible] विचार [illegible] करो। [illegible] और शान्ति [illegible] नहीं तो किसीको प्रसन्न न कर सकोगी, यह ठीक [illegible]।

सद्भाव

सद्भावसे शत्रु भी वशमें होता है।

तुम सबके साथ सद्भाव (अच्छा बर्ताव) रक्खो। अपने परिवारके, सास, ननद, जेठानी, देवरानी आदि स्त्रियोंके साथ सद्भाव न रखनेसे घरमें प्रत्येक समय लड़ाई झगड़ा मचा रहता है। प्रत्येकके साथ सद्भाव रखनेमें जो आनन्द प्राप्त होता है वह अवर्णनीय है। यदि तुम प्रत्येकसे सद्भाव रखना जान गई हो तो तुम्हारी ओर कोई आँख उठाकर नहीं देख सकता। दुष्ट मुँह बच्चे भी तुम्हारे वशीभूत होकर तुम्हारे गुणोंके पक्षपाती हो जायँगे। अनेक स्त्रियाँ ऐसे नीच स्वभावकी होती हैं कि वे ननद, देवरानी, आदिपर स्नेह न रख छोटी छोटी बातोंमें उनसे लड़कर मन मुटाव कर लेती हैं, और यहाँतक कि अपने घरकी दास दासियोंसे लड़ उनके साथ अयोग्य बर्ताव करती हैं। तुम्हें साधारण घरके दास दासियोंसे लड़ना उचित नहीं है। जिन्हें तुम खाना कपड़ा देकर पालती हो। जो तुम्हारे सेविका हैं, जिनसे तुम आदर सम्मान पाने योग्य हो उनके साथ लड़ना झगड़ना कथवा बुरा बर्ताव करना तुम्हें शोभा नहीं देता अतएव तुम दास दासियोंके साथ प्रेमका बर्ताव रक्खो। वे तुम्हारे प्रेम और दया पानेके अधिकारी हैं। उनसे कोई काम अनुचित हो जाय तो उन्हें अनुचित रूपसे डाँटना न चाहिये। अनेक स्त्रियाँ परिवार वालोंसे ऐसा कठोर, कर्कश व्यवहार

करती है जिससे देख सुनकर हृदय विदीर्ण हो जाता है। अतः तुम परिवार में सबसे सद्भाव रक्खो।

जो स्त्रियाँ प्रत्येक दुःखमें दुःखी और सुखसे सुखी होती हैं और सबका सम्मान समझ सबपर प्रेम रखती हैं। वे घर और पड़ोस प्रत्येक स्थानपर अपने उत्तम व्यवहारसे भला सुख देती तथा पाती हैं और भली भाँति आदर सम्मान पाती हैं। यदि तुम दूसरोंसे अपनेको सम्मानित होना चाहती होतो तुम भी उनका आदर सम्मान करो। यदि तुम दूसरोंका भला चाहोगी तो वे लोग तुम्हारा भी भला चाहेंगे। तुम अपने सद्व्यवहारसे सबको सुखी कर सकती हो। यदि तुम अपने पड़ोसनियोंके साथ अच्छा व्यवहार रक्खोगी तो वे भी तुम्हारे साथ अच्छा व्यवहार करेंगी। जिस घरमें सद्भाव नहीं उसमें सुख नहीं। देखो सीताने राक्षसी जैसी भयंकर नारीको सद्भावसे ही अपने वशमें कर लिया था और वाल्मीकिके आश्रममें भी रह अनेक भयंकर जन्तुओंको अपने अधीन कर रक्खा। अतएव तुम भी सबसे सद्भाव रक्खो।

संतोष

संतोष ही मनुष्य-जीवनकी श्रेष्ठता है।

तुम प्रत्येक अवस्था, प्रत्येक कार्यमें संतोष रक्खो। ईर्षा क्रोध आदि अनेक अवगुणोंके कारण लोगोंके हृदयमें असन्तोष उत्पन्न हो जाता है और उससे अनेक अनुचित कार्य हो जाते हैं। तुम पुरुषोंकी अपेक्षा अधिक सन्तोषी बनो। क्योंकि परिवार पालनमें तुम्हें अनेक कठिनाइयाँ भोगनी पड़ती हैं, उस समय सन्तोष, धैर्य त्यागनेसे काम नहीं चल सकता। मैंने अनेक स्त्रियोंको देखा है कि पतिकी आर्थिक स्थिति ठीक न होनेसे पड़ोसियोंके झोंपड़ोंसे घबराकर बार बार अपने भाग्यको कोसने लगती हैं, यह उनकी निरानन्द मूर्खता है। पति अच्छा हो या बुरा, धनी हो या गरीब कैसा भी तुम्हारा भर्तृ, तुम्हारा धर्म है कि अपने पतिकी प्रत्येक दशामें सन्तुष्ट रहो और उसीमें अपना गौरव समझो। यदि पति कभी लड़ाईमें जाकर विवाह करता है तो तुम भी कभी दुःख न समझकर उस कभी गैरहाजिरीको ही अपना समझो। सभी सुखोंकी अपेक्षा घर अधिक सुखमय होता। हिन्दू जातिके इतिहासमें ऐसी अनेक घटनायें हैं जो स्त्रियोंके लिये कवि शिक्षाप्रद हैं जिनके देखनेसे ज्ञात होता है कि हमारी आर्य जाति, हमारी प्राचीन स्त्रियाँ अपना गौरव इसीमें समझती थीं, जिसमें पति सुखी और प्रसन्न हो।

संतोष पारसके समान है। अनेक घरोंमें देखा गया है कि यदि पति स्त्रीके इच्छानुसार सुख-विलासकी वस्तु गहने, कपड़े न दे सका तो पत्नी अपने ऊपर कम प्रेम समझ रुष्ट हो जाती है। क्या यह ठीक है? अपनी स्त्रीको उत्तम कपड़े आभूषण पहने देख किसे अच्छा मालूम न होगा।

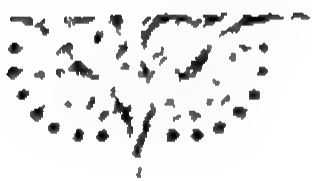
पति अपनी अवस्थाके अनुसार स्त्रीको सजानेकी, उसकी आवश्यक वस्तु जुटानेकी अवश्य चेष्टा करता है। अपनी अवस्थाके अनुसार संतोष करनेमें आनन्दाभिलाषी को, असन्तोषकी अग्नि में नहीं जलना पड़ता। अतएव प्रत्येक कार्यमें, प्रत्येक अवस्थामें संतोष रखो। रोगियोंकी असह्य वेदना, और दरिद्रोंका अटल तिरस्कार, शोकातुरोंकी हृदय विदारक शोककी ज्वालाका संतोष, सभी भांति बुझा देता है। संतोष सबको अमृत दान करता है उसकी दयामय दृष्टि में छोटे बड़े अमीर गरीब सब एक समान हैं। अतएव तुम सदा संतोषकी माला जपा करो। इससे कभी किसी प्रकारकी विपत्ति नहीं आयेगी।

सरलता

सरलतासे कहनेमें किसी बातको तोड़ने मोड़नेकी आवश्यकता नहीं पड़ती।

आवश्यकता पड़नेपर जो बात बिना झूठ मिलाये निःसंकोच भावसे कही जाय उसीका नाम सरलता है। सरलता न होनेसे कोई किसी पर विश्वास नहीं कर सकता तुम्हारा घर वालोंके प्रति अविश्वासी होना बड़े दुःख और लज्जाकी बात है। तुम घरकी लक्ष्मी हो, अन्नपूर्णा हो, शान्ति की देवी हो और पुरुष तुमसे अपने सुख दुःखका वृत्तान्त कह अपने मनका बोझ हलका करते हैं। यदि ऐसी दशामें तुम अविश्वासनीय और कपटी स्वभावकी हो तो पुरुष तुमसे सुखकी आशा न कर दुःख सागरमें गोता खायेंगे। मान लो कि तुम्हारे पतिने तुमसे कोई बात ठीक ठीक कह दी और तुमने उसका अपने कपट स्वभावके कारण उलटा अर्थ लिया और जब तुम्हारे स्वामीको उस बातका पता लगेगा तब सोचो उन्हें कितना दुःख होगा! वे पुनः कभी तुम्हारे उपर विश्वास न करेंगे। यहां तक कि अपने मनकी बात भी न कहेंगे। झूठ बोलना भी कुटिलताका एक अंग है। कितनी ही स्त्रियाँ अपने सासु ससुरसे तथा अपने घर वालोंसे अपना दोष छिपानेके लिये झूठ बोलती और धोखा देती हैं। कोई कोई तो लज्जाके कारण भी ऐसा करती हैं, परन्तु यह उनकी

[illegible] प्रकार है सरलता पूर्वक समझानेसे अपनी भूल [illegible] अपनी निर्बलता प्रकट कर देनेसे लोग उसपर आक्रमण नहीं करते सरलतासे अपनी भूल प्रकट कर देनेसे सुधार भी सकता है भूलका कारण जाननेसे तुम्हारे सारे [illegible] ठीक कर दूँगा। अब तुम्हें एकबार सत्यधर्मका [illegible] तब तुम कभी भी झूठ बोलने और धोखा देनेका विचार न करोगे एक बात और है कि अपने स्वामी का [illegible] अपने स्वामीका सहचर्य न करो। क्योंकि पति पत्नीके व्यवहारकी बातें सबके सामने प्रकट करना ठीक नहीं होता अतएव सरलताका [illegible] वहीं तक रखो जहाँ तक [illegible] न होना पड़े।



सुजनता

मनुष्यपर अधिकार प्राप्त करनेके लिये सौजन्यता महान अस्त्र है।

[illegible] जैसा नम्रता आदिकी भांति सौजन्यता भी सुन्दरता [illegible] आभूषण है। दूसरेके हृदय पर अधिकार प्राप्त करनेके लिये यह महास्त्र है।

तुम सुन्दर हो, नम्र हो, गम्भीर हो, परन्तु जबतक दूसरों के साथ सौजन्यताका व्यवहार नहीं करते हो, तबतक सज्जनों से भी उनसे आदर सम्मान पानेकी आशा न करो। अतएव यदि तुम अपने घरमें सबसे आदर सम्मान पानेकी अभिलाषिणी हो और सबकी प्यारी बनना चाहती हो तो सौजन्यताका व्यवहार करो। प्रत्येकके साथ उत्तम, नम्र, शिष्टताका व्यवहार करो। सबसे मीठे और नम्र शब्दोंमें बात कर प्रियवादिनी होना तुम्हारे लिये अत्यन्त आवश्यक है। कटुवादिनी स्त्री किसीकी भी कृपापात्री नहीं होती न उससे कोई प्रेमसे बात करता है। नम्रभावसे और मीठे शब्दोंमें बात करनेसे सभी सन्तुष्ट रहते हैं। गृहस्थीके सुख वृद्धिके लिये नम्रता, और सौजन्यताका व्यवहार सबके साथ करो।

तिक हितकारी [illegible]
और उनका मन पतिके चरणोंमें और नेत्र मुखकमलकी शोभा देखनेमें लगे रहते हैं। साध्वी स्त्री पतिको प्रसन्न देख जैसे सुखी होती है वैसे ही, प्रायः उससे भी अधिक उनके मलिन मुखको देखकर दुखित होती है।

पर पुरुषको पतिसे श्रेष्ठ न समझो। दूसरोंका सुख-सौभाग्य तथा सौन्दर्य देख पतिको तुच्छ न गिनो। जिस सुख विलाससे धर्म नष्ट होनेकी सम्भावना हो उसे मनमें भी न लाओ। आजकल कुछ बूढ़ी स्त्रियाँ दूतियोंका काम करती हैं और वह बेटियोंको भड़काकर धोखा दे जाती हैं और स्वार्थ-लालचमें पड़कर उनका सतीत्व नष्ट करा देती हैं। प्यारी बहिनो, सावधान! इनके चक्करमें कभी न पड़ना। वे बड़े बड़े प्रलोभन देती हैं और बड़ी बड़ी चकमेकी बातें कहती हैं। अच्छे अच्छे कपड़े आभूषणोंका लालच देती हैं, अतएव इनसे सदा बचो, इनसे सावधान रहो। नहीं तो तुम्हारा पवित्र सतीत्व रत्न चला जायगा। और अन्तमें पछताना ही रह जायगा।

सतीत्व रक्षार्थ हमारे देशमें अनेक आर्य्य महिलाओंने अपने प्राण विसर्जन कर दिये हैं उनकी बातें लिखनेसे एक भारी पुस्तक तैयार हो जायगी। इस भयसे अन्तमें मैं केवल इतना ही कहता हूँ कि सतीत्व रक्षार्थ तुम सदैव प्रस्तुत रहो। यह निश्चय रखो कि मृत्यु भले ही हो जाय परन्तु इसका अपमान न हो। भभकती अग्निमें कूदकर अनेक यातनाओंसे प्राण विसर्जन करना पड़े और अनेक भयंकर कार्य्य, अपने प्राणोंसे भी प्यारे बच्चेको, कुटुम्बियोंको त्यागना हो तो भी कोई चिन्ता नहीं। परन्तु सतीत्वकी रक्षा अवश्य हो।

उनके लड़के कुटुम्बियोंपर सच्चा प्रेम रखो और उनकी निन्दा कभी न करो। तुम उनके साथ ऐसा व्यवहार करो जिससे वे रुष्ट न होने पायें। पड़ोसी पुरुषके सामने ऐसे ढंगसे कभी न निकलो जिससे वे लज्जाहीन समझें और बिना किसी विशेष प्रयोजनके उनके सामने भी न निकलो। कोई कोई पड़ोसीकी स्त्री अपने गरीब पड़ोसीको तुच्छ और घृणाकी दृष्टिसे देखती है, उनके साथ बैठनेमें भी अपना अपमान समझती है। इन बातोंसे केवल नीचता प्रकट होती है। गरीब पड़ोसियोंका तुम अपने सामर्थ्य भर सहायता करनेमें कभी मत चूको। यदि आर्थिक सहायता वे न लें अथवा तुम न दे सको तो कमसे कम उनके दुःखके साथ सहानुभूति तो अवश्य प्रकट करो। क्योंकि मनुष्यकी दशा सब दिन एक ही समान नहीं रहती यह संसार परिवर्तनशील है इसमें रहनेवालोंका रूप समयमें परिवर्तन होता रहता है। जो आज निःसहाय है वही कल राजा भी हो सकता है और जो आज राजा है, धनवान है, वही कल निःसहाय गरीब भी हो सकता है। अतएव अपने पास कोई सहायता मांगने आवे और उसे वास्तविकमें सहायताकी आवश्यकता है और तुममें सहायता करनेकी सामर्थ्य हो तो उसकी सहायता करनेमें कभी मुँह न मोड़ो।

अपनी जाति वालोंके साथ अच्छा बर्ताव रखो, उनसे लड़ाई झगड़ा न करो। जाति वालोंसे शत्रुता करनेमें अनेक आपत्ति आ जाना सम्भव है। जिसका जाति वालोंसे प्रेमभाव रहता है उसका सब जगह आदर सम्मान होता है सुख दुःखमें सब लोग सहायक रहते हैं। तुम अपने पड़ोसी और जाति वालोंसे प्रेम सम्बन्ध बढ़ानेका सदा उद्योग करो।

स्वाधीनता

स्त्रियोंके लिये स्वाधीन रहना ठीक नहीं, उन्हें पुरुषोंकी छायामें ही रहना उचित है।

तुम कोई काम अपने मनसे न करो। क्योंकि स्त्रियोंकी स्वाधीनता अच्छी नहीं होती, उनका हृदय दुर्बल और आवेगमय होता है और उनमें भली बुरी बात समझनेकी शक्ति नहीं रहती। जैसा विचार जिस समय उठता है वैसा ही वे कर डालती हैं। इससे प्रायः हानि ही होती है। अतएव तुम आजकलकी स्वाधीन स्त्रियोंके चक्करमें न पड़ो। इससे तुम्हारा सत्यनाश हो जायगा। स्त्रियोंके स्वाधीनताके विषयमें श्रीमती महाराष्ट्र विदुषी गिरजाबाई जी केलकर लिखती हैं—

"परमात्माने स्वभावतः पुरुषोंके समान अधिकार दिये हैं। समझमें नहीं आता कि परमात्मा नहीं दे सका ऐसे कौनसे अधिकार पुरुष हमें देना चाहते हैं। पुरुषोंकी तरह हम भी स्वाधीन ही हैं, हमारे लिये पुरुष नई स्वाधीनता कहाँसे लावेंगे? हमारा शरीर पुरुषोंकी भाँति संसारकी वृद्धि करनेके लिये ईश्वरने बनाया है। हम अपना काम करें, पुरुष अपना काम करें। पुरुषोंके काम स्त्रियोंसे कराना आँखोंके काम कानोंसे कराना है। पुरुष दाँत और स्त्रियाँ जीभके समान हैं। यदि स्त्रियाँ पुरुषोंकी भाँति नौकरी चाकरी, या वाणिज्य व्यवसाय जैसे धन कमानेके काम

करने लगे तो उस कमाये हुए धनका अच्छा प्रबन्ध घरमें कौन करेगा ? पुरुषों और कुटुम्बके बाल बच्चोंके खानपान तथा स्वस्थरक्षाका प्रबन्ध कौन करेगा ? धर्मकी रक्षा कैसे होगी ? किसी दिन कोई मधुर पदार्थ पुरुषोंको परोसने पर वे पूछ बैठते हैं, आज क्या है ? तब उन्हें कहना पड़ता है, आज पड़वा है। तब वे समझते हैं कि आज हिन्दुओंका पर्व बदला। इस भाँति पुरुषोंकी अज्ञानता स्त्रियाँ भी ग्रहण करें तो फिर आर्यधर्मका लोप होनेमें क्या बाकी रह जायगा ? हमारे सनातन आर्य्यधर्मपर अनेक आपत्तियाँ आईं पर उनसे भी बचकर जो अभी तक नामशेष नहीं हुआ है इसका कारण भारतकी सती स्त्रियाँ ही हैं। भारतका आर्य-धर्म हिन्दू गृहिणीयोंने ही बचाया है। इनका हमें अभिमान होना चाहिये और उसकी जड़में कुल्हाड़ी चलानेका कभी विचार न करना चाहिए। हमारे घर काम धोबान् लोग नौकरोंसे करा सकते हैं पर कुछ काम ऐसे होते हैं जो स्त्रियाँ ही कर सकती हैं। इसके अतिरिक्त सभी लोग धोबान् नहीं होते; इसलिये बड़ों बड़ोंने संसारके कामोंके दो विभाग कर घर कामोंपर स्त्रियोंकी और बाहरी कामोंपर पुरुषों योजना की है और यह उचित भी है। समझदार स्त्री पुरुषको चाहिए कि वे अपने अपने कामोंका दायित्व भली भाँति समझें और फजूल विचारोंको छोड़ दें। घरके काम करनेसे स्त्रियोंका आदर कम नहीं होता। १०।१५ रुपयोंके लिये पुरुष दूसरोंकी गुलामी करते हैं। बड़े लिखे डाक्टर १००।२०० रुपयोंके लिये लोगोंके फोड़े धोते हैं, इन घृणित कामोंकी अपेक्षा स्त्रियोंके घरेलू काम हीन नहीं कहे जा सकते।

सूक्ष्म दृष्टिसे देखनेसे विचारवान लोगोंको ज्ञात होगा कि स्त्री पुरुषके अधिकार प्रकृतिने ही समान रखे हैं और दोनों अपने अपने विभागके स्वाधीन अधिकारी हैं। खाना, पीना, आराम करना ये सब बातें दोनोंही की एक सी हैं स्त्रियोंका स्वाधीनता पर अधिक विचारकर सुश्रृंखल समाज व्यवस्थामें अर्थ खलबली मचानेसे क्या लाभ है ?"

प्रिय बहिनों ऊपर लिखी विवेचनासे तो तुमने समझ ही लिया होगा कि आजकल जो स्त्रियोंके स्वाधीनताकी हवा चल रही है वह बिलकुल निरर्थक है। बल्कि उससे लाभके स्थानमें उलटे हानि हो रही है। अतः तुम कभी स्त्रियोंकी स्वाधीनताके चक्करमें न पड़ो। जो कुछ करो अपना प्राचीन भारतीय आदर्श सामने रख कर करो। ऐसा न करनेसे तुम अपना जीवन सुखमय न बिता सकोगी और सदा कष्ट भोगोगी।

गृह स्वामिनीके कार्य

"कार्येषु मंत्री करणेषु दासी,
भोज्येषु माता शयनेषु रम्भा।
धर्मानुकूला क्षमया धरित्री,
भार्या च षड्गुणवती दुर्लभा॥"

नीतिशतक।

प्रिय बहनों! जो गुण, जो कर्तव्य साधारणतः प्रत्येक अवस्थामें प्रत्येक समयमें तुमने होनी चाहिए, प्रायः उनका वर्णन पिछले पृष्ठोंमें कर दिया है। अब उन्हीं बातोंका जिनका विशेष आवश्यक है जिनपर विचार कर चलनेसे तुम सुगृहिणी अर्थात अच्छी गृहिणी और गृह-स्वामिनी बन सकती हो।

गृहस्वामिनी बनना और उसके उत्तरदायित्वका भार सहन करना सहज नहीं है। भोजन बना लेना, बिछौना बिछा लेना अथवा एकाध लड़केको पालनेमें डालकर झुला देने-से गृहस्वामिनीके कामोंका अन्त नहीं हो जाता, प्रत्युत गृहकोष का सदस्य भार, खर्च आदिका प्रबन्ध दास दासियों की देखरेख, कुटुम्बियोंपर उचित शासन पड़ोसियोंसे सुव्य-हार अतिथि-सत्कार आदि पर मनो मोंति विचार कर धर्म, उदारतासे उचित व्यवहार करना ही गृहस्वामिनीका परम कर्तव्य है।

भोजनगृह

भोजन बनानेका घर, रसोई गृह पहला तुम्हारा परीक्षा-स्थान है। इसलिये उसे सदा साफ सुथरा रखो। जिसे देखकर भोजन करनेवालेका चित्त प्रसन्न हो जाय। रसोई घरमें जानेके पूर्व यह निश्चय कर लो कि आज क्या क्या बनाना है, साथ ही यह भी देख लो कि आवश्यकीय सब वस्तुयें हैं अथवा बाजारसे मंगानी होंगी। जो चीज भोजनके लिये बनाना हो उसका सब सामान जुटाकर तब बनानेका काम आरम्भ करो; नहीं तो भाजी छौंककर नमकके लिये और अदहन चूल्हे पर रखकर चावलके लिये दौड़ना होगा। पाक करनेके समय सदा उसी ओर ध्यान लगाओ नहीं तो पूड़ी या रोटी जल जायगी। भाजी जलकर कड़वी हो जायगी। भात गलकर माड़में मिल जायगा और बिगड़ी हुई चीजोंको कोई भी न खावेगा और इससे आत्मग्लानी होगी साथ ही पाकशास्त्रीके नामकी हँसाई होगी। प्रतिदिन ठीक समयपर भोजन बनाओ। जिसमें नियत समयपर लोग भोजन कर सकें। एक ही पदार्थ प्रतिदिन बनानेसे रुचिकर नहीं होता। अतएव प्रायः अदल बदलकर बनाया करो।

तुम चाहे किसीकी गृहिणी हो अमीर या गरीबकी, परन्तु तुम्हारा धर्म है, कर्तव्य है कि अपने हाथ रसोई बनाओ और अपने भ्राता अथवा पिता या पतिको प्रेम पूर्वक अपने हाथोंसे भोजन कराओ। इससे बढ़कर तुम्हारे लिये सौभाग्य की बात दूसरी नहीं है। अच्छी गृहिणीका एक मात्र कर्तव्य, भोजन बना अपने कुटुम्बियोंको प्रेमपूर्वक खिलाना ही है यदि यही काम ब्राह्मण अथवा मिश्रानी जी करेंगी तो ईश्वरके लिये तुम्हारे दोनों हाथ किस काममें आयेंगे। मानलो चौकेमें

बिल्ली अथवा नेवला भोजन जूठा कर गया और तुमने अथवा घरके और भी किसीने न देखा तो मिश्रानी जीको क्या आवश्यकता पड़ी है कि वह उसे प्रकाशित करें और स्वयं अपनी असावधानीके कारण तुमसे दस पाँच खरी खोटी सुने। वह उस बिल्ली अथवा नेवलेका उच्छिष्ट भोजन सबको परोस देगी। जिसे खानेसे वमन आदि अनेक रोग उत्पन्न हो जाते हैं और इससे भी अधिक हानि होनेकी सम्भावना रहती है। साथ ही यह भी है कि जिस स्नेहसे मन लगाकर अपने कुटुम्बियोंके लिये तुम पाक तैयार करोगी वैसी पवित्रता स्नेहसे दूसरा नहीं बना सकता * क्योंकि उसे तो किसी भाँति अपना काम पूरा करना है। भण्डारमें रखी हुई वस्तुओंको जाँच प्रायः कर लिया करो। ऐसा करनेसे इस बातका पता लग जाता है कि कौन चीज़ अब है और कौन नहीं और इससे चूहे भी चीज़ोंको नष्ट नहीं कर सकेंगे। बरसातके दिनोंमें अनाजोंमें काई लग जाती है इससे बरसातमें और दिनोंकी अपेक्षा जल्दी जल्दी देखो। कोई वस्तु चुकनेके पूर्व अहाँतक सम्भव हो इकट्ठी मँगा लो, जिसमें किसीके सामने उसकी आवश्यकता पड़नेपर लज्जित न होना पड़े। आम नीबूका अचार, अमहर, पापड़ आदिको यथा स्थान यत्नपूर्वक रखो। दूध, दही, घी, मक्खन आदि शीघ्र खराब होनेवाली वस्तुओंकी व्यवस्था स्वयं करो इनमें आलस्य करनेसे आरोग्य और धन दोनोंकी हानि होती है। घरमें दस व्यक्तियोंके दस तरहकी भिन्न २ इच्छायें होती हैं। यथा सम्भव सबके मनके अनुसार रुचिका

---

*भोजन बनानेके विषयकी एक नवीन स्वतंत्र पुस्तक लिखी जा रही है। उसमें सभी बातें प्रायः अनुभव की हुई रहेंगी।'

कर प्रेमपूर्वक भोजन बना अपने सामने लोगोंको बैठा कर खिलाओ।

सुप्रबन्ध

घरका सुप्रबन्ध करना तुम्हारे लिये एक विशेष योग्यता-का परिचय है। कार्यगये बाहुनोंकी जाँच, पूछताछ, कपड़ेलत्ते और बरतन भाड़ोंका साफसुथरे और जहाँके तहाँ रखना अनाजको बार बार पछोड़कर भंडारमें झाड़ बटोर रखना ये सब तुम्हारे साधारण काम हैं। थोड़ी सी दाल जमीनमें गिरे तो उसे उठाकर रख लो, यह कोई कंजूसी नहीं है। थोड़ी थोड़ी हानि मिलाकर ही बड़ी हो जाती है। चुटकी भर चावल उठानेका आलस्य करनेसे धीरे धीरे यह भयंकर रूप धारण कर लेगा और इससे बड़ी हानि उठानी पड़ेगी। साथ ही जब दास दासी यह देख लेंगी कि गृहस्वामिनी ऐसी छोटीमोटी बातोंपर ध्यान नहीं देती तो वे भी उसकी अवहेलना करने लगेंगी। जिनके घरमें केवल दो ही, स्त्री पुरुष हैं वे चाहे इन बातोंपर विशेष ध्यान न दें और चाहे जैसे भी रहें तो भी कम से कम कोई कहनेवाला शीघ्र न मिलेगा परन्तु जिनके घरमें १०। ५ मनुष्य हों उनपर विशेष दायित्व रहता है।

धनका सदुपयोग करना तुम्हारा मुख्य कर्तव्य है। मान लो किसीका पति चार ही आना रोज कमाता है और उसकी स्त्री उसी धनमें रूखी सूखी दाल रोटीका उचित प्रबन्ध कर लेती है और जिस समय उसका पति दिन भर कष्ट उठा कर घर लौटता है उस समय साफसुथरे और हँसतेखेलते बच्चोंको साथ ले उसका स्वागत करती है तो उस समय सुन्दर दृश्यका उसके पतिके हृदयपर कैसा प्रभाव पड़ता

र उससे क्या फल होता यह समझनेकी बात है। उसके
बहु एक धनी पुरुष रात्रिके समय दुकानसे थकामाँदा आता
और उसकी स्त्री उसके आते ही चिल्ला चिल्लाकर बड़ी
बड़ी बातें करने लगती है, दूसरी ओर बच्चे भी रोने लगते हैं
और इधर उधर घरकी वस्तुएँ भी पड़ी हैं, तो इस दृश्यका
कैसा प्रभाव उस धनीके हृदयपर पड़ेगा? एक घरबार आने-
से सुखी है दूसरा कटुट धन सम्पत्ति रहते भी दुखी है।
क्योंकि एक घरमें सुगृहिणी, गृहस्वामिनीका वास है दूसरे
घरमें दानवका। सुगृहिणीका धर्म है कर्तव्य है कि दूसरोंको
सुखी रखो चाहे आप कुछ दुःख उठाओ। परन्तु मैं यह
कहता हूँ कि तुम ऐसा सुप्रबन्ध करो जिसमें तुम्हें भी कुछ
कष्ट न हो और घर वाले भी सुखी रह सकें।

घरकी प्रत्येक वस्तुको सुव्यवस्थित करके रखो, इधर उधर
फैला हुआ न छोड़ो। धोबीको अधिक पैसे न दे जहाँ तक
हो सके घरके कपड़ोंको अपने हाथ धो लिया करो। बाहरी
अनेक कार्य होनेके कारण पुरुष इस बातपर विशेष ध्यान नहीं
दे सकते, इससे तुम स्वयं ध्यान रखो कि कौन कपड़ा मैला है
और उसे साफ करनेकी आवश्यकता है, कौन कपड़ा फटा है
और उसे सीनेकी आवश्यकता है। थोड़ेसे साबुन, सोडा और
पैसे दो पैसेके सूई तागोंसे बहुत काम निकलेगा और इससे
पुरुष अत्यन्त सन्तुष्ट होंगे।

घरके कामोंसे निपटकर रात्रिमें सोनेके पूर्व दिन भरके
व्ययका हिसाब लिख लो। गृहस्थीके खर्चका ब्योरा जितना
तुम समझ सकती हो, लिख सकती हो उतना पुरुष नहीं
समझते और घरका खर्च प्रायः तुम्हारे ही हाथों होता है।
इससे तुम्हीं प्रतिदिन खर्च लिखा करो। साथ ही यह भी

ध्यान रखो कि आयसे व्यय अधिक न हो । क्योंकि आमदनी-से खर्च अधिक होनेपर बाजारका कर्ज हो जाता है और फिर ऐसा समय आना सम्भव है जब कि गृहस्वामीको घरके पुरुषोंको दूकानदारकी लाल लाल आँखें तथा दो चार रूखी, कड़ुई बातें सुननी पड़े । और इस बातका भी ध्यान रखो कि अपनी आमदनीमेंसे जहाँतक सम्भव हो कुछ न कुछ अवश्य बचाओ। ऐसा करनेसे कठिन समयपर वह द्रव्य काम आवेगा नहीं तो समय पड़नेपर दूसरोंका मुँह ताकना पड़ेगा और अनेक कठिनाइयाँ भोगनी होंगी। अतएव इस बातका सदा ध्यान रखो कि घरको साफ सुथरा रख, आयसे कम खर्च कर, कुछ द्रव्यका सञ्चय करें। पर यह भी ध्यान रखो कि सब काम ठीक चलता रहे और तुम्हारे पति-को किसी भी अवस्थामें तनिकभी कष्ट न हो।

शयनागार

शयनागार अर्थात् सोनेका कमरा खूब साफ रखो। सन्दूक, आलमारी आदि जो कुछ उसमें हो उसे नित्य झाड़नसे झाड़ो। प्रायः देखनेमें आता है कि जहाँ दीपक जलता है वहाँ पर करखी अथवा तेलका काट जम जाता है यदि प्रत्येक दिन उस करखी अथवा तेलको एक चिथड़ेसे पोंछ दिया जाय तो काट न जमने पावे। बिना चिमनीका लम्प कमरेमें कभी न बालो, क्योंकि वह धूआँ देगा और उससे कमरा मैला हो जायगा यथासम्भव कड़ुये तेलका या रेंड़ीके तेलका ही दिया बालो।

भोजन आदिके समान मनुष्यके लिये सोना भी बड़ी आवश्यक क्रिया है। जैसे न खानेसे अथवा न्यूनाधिक भोजनसे शरीरको कष्ट होता है वैसे ही सोनेसे भी। किन्तु जिस

बिछौनेपर तुम सोती हो जिससे शरीरको सुख मिलता है उस बिछौनेको साफ सुथरा रखनेमें तुम प्रायः उदासीन रहती हो यह तुम्हारी नितान्त भूर्खता है। प्रायः देखा गया है कि साड़ियों दो चार सौकी खरीदी जाती हैं परन्तु बिछौनेमें दस रुपये भी नहीं लगाये जाते। यह बात ठीक है कि अच्छी साड़ीसे समाज तथा सहेलियोंमें मान मिलता है प्रतिष्ठा प्राप्त होती है। परन्तु क्या यह ठीक है कि सौ रुपये मान मर्यादाके लिये खर्च किये जायं और ४—५ रुपये शरीरके आनन्द सुखके लिये नहीं? अतएव तुम अपना बिछौना, शयनागार सदा शुद्ध, और साफ रखो जिसमें मन और शरीरको भी आनन्द मिले। शरीर सुखी न रहनेसे समाजमें भी मान मर्यादा नहीं मिलती।

सेवक सेविकाएँ

घरका सुप्रबन्ध जैसा तुमपर निर्भर है वैसे सेवक-सेविकाओंपर भी। जहाँ इनका अभाव होता है वहाँ अनेक प्रकारके बखेड़े देखनेमें आते हैं। पिछले समयमें न जाने क्या बात थी, उस समय अच्छे सेवक—सेविकाएँ मिलती थीं किन्तु आज कल इनका बड़ा कमी है। पहले तो मिलतीही नहीं यदि मिल भी गयीं तो ठहरतीं नहीं, इसका कारण यही कि उन्हें भर पेट खानेको और पूरा वेतन नहीं दिया जाता। यदि उन्हें पेट भर खानेको और पूरा वेतन दिया जाय तो वे कभीभी नौकरी न छोड़ेंगी और न चोरी ही करेंगी, यह दूसरी बात है कि एकाध मनुष्य इसके विरुद्ध निकलें पर अधिक संख्या उन्हीं की है जो ऊपरलिखे अनुसार हैं।

जो हो यह सिद्ध है कि मनुष्यको पेट भर खानेको दिया जाय और वस्त्रादिका ठीक प्रबन्धकर दिया जाय तो उससे

[illegible] अपने सेवक-सेविकाओंको निज [illegible] प्रेम करोगी तो वे [illegible] । क्योंकि वे [illegible] । हैं परन्तु अपूर्ण [illegible] । यदि वे एक [illegible] उनसे [illegible] सहानुभूति [illegible] करो और आगेके [illegible] दो।

[illegible] आज्ञाकारी [illegible] । उनको आज्ञा [illegible] करो। उनसे [illegible] और [illegible] देखने [illegible] जिससे वे [illegible] मनुष्योंको [illegible] करती हैं। मैं [illegible] उन्हें [illegible] दो [illegible] उन्हें [illegible] और [illegible] कहता है कि [illegible] जिस प्रकार अपने बच्चोंसे [illegible] उसी भाँति उनपर भी प्रेम रक्खो। उन्हें छुट्टी न [illegible] सारी बातें उनसे न कहो [illegible] क्योंकि [illegible] सब बातें ठीक नहीं हैं।

[illegible] सेवक-सेविकाओंसे [illegible] नहीं [illegible] । कई [illegible] है कि [illegible] आजकी नहीं और सेवक-सेवि-

इनपर हुकूमत करती है इससे ये भी उनकी अवज्ञा करते और
ह चलते हो जाते हैं। ऐसा होनेपर भी तुम अच्छा बर्ताव
रो जिससे उनको तुमपर वास्तविक प्रेम-स्नेह करनेका
अवसर मिले।

पेटके लिये ही सेवक काम करता है। पेटकी चिन्ता
तो रहती ही है परन्तु प्रिय शब्दोंका पेटसे भी अधिक ध्यान
रहता है। उन्हें धनका घमंड दिखानेसे जितना पैसा दोगी
उतना ही काम करेंगे, परन्तु उनसे प्रेमका बर्ताव रखनेसे
ये तुम्हारे लिये अपना सर्वस्व प्राण तक दे देनेको प्रस्तुत रहेंगे।
इतिहासोंमें ऐसे अनेक उदाहरण हैं जिसके देखनेसे ज्ञात
होता है कि स्वामीके लिये सेवक-सेविकाओंने अपने प्राणभी दे
दिये हैं। अतएव तुम अपने सेवक-सेविकाओंपर अपने बच्चे
की तरह प्रेम रखो और उनके भोजन आदिका प्रबन्ध करके
तब तुम भोजन करो।

अतिथि-सेवा

प्राचीन कालसे भारतवर्षमें अतिथि अभ्यागतकी सेवा
करनेकी चाल चली आती है। इससे तुम शक्ति भर
आदर सम्मानके साथ अतिथिकी सेवा करो। आज
कल अनेक स्त्रियाँ अपने दरवाजेपर खड़े अतिथिकी
बाततक नहीं पूछतीं, प्रत्युत कभी कभी उनका उलटा अप-
मान भी कर डालती हैं। ऐसी मन्दभागिनी स्त्रियाँ निन्दा
और घृणाकी पात्र बनती हैं तुम ऐसी निन्दा और घृणासे अपने
को यथासम्भव बचाओ और स्वप्नमें भी अतिथि सेवासे
मुँह न मोड़ो। क्योंकि अतिथि-सेवा इस लोक और परलोक
दोनों होके लिये कल्याणकारी है। इसके अतिरिक्त सर्वसाधा-
रणमें यश, आदर सम्मान पानेके लिये भी अतिथि-सेवा

अत्यन्त आवश्यक है। साथ ही यह भी है कि अतिथि जिनके सेवासे सन्तुष्ट होते हैं उनकी सब जगह बड़ाई करते हैं और इससे चारों ओर यश फैलता है और सभी उन्हें आदर सम्मानकी दृष्टिसे देखते हैं। अतिथी अथवा घरके सम्बन्धी तुम्हारे यहाँ प्रतिदिन नहीं आते इधर उधर घूमते फिरते कभी संयोगसे आ जाते हैं और कुछ दिन अथवा कुछ समयमें दूसरे स्थानपर चले जाते हैं उस समय उनके साथ जो जैसा बर्ताव करता है वह बर्ताव ही उन्हें याद रह जाता है। ऐसी दशामें उनके साथ बहुत सावधानीसे व्यवहार करो। उस थोड़े समयमें यदि उनका अपमान किया अथवा उनके साथ कोई अनुचित व्यवहार किया तो उस थोड़े समयके कामसे बहुत दिनोंतक अपयश भोगना पड़ता है। इसलिये अपने घरमें कोई भी अतिथि अथवा सम्बन्धी आवे तो यथोचित आदर-सत्कार करके उसे प्रसन्न करो। विख्यात राजा पाँडुकी सहधर्मिणी कुन्ती तथा दानवीर राजा कर्णकी रानी और ऋषि-पत्नी अनुसूया आदि अनेक महिलायें अतिथि-सेवाका अद्वितीय आदर्श दिखाकर समस्त संसारमें अपना यश फैला गई। कुन्ती देवान दुर्वासा ऋषिको भूख भोजन करानेके हेतु अपना हाथ ही जला डाला था। दानवीर कर्णकी रानीने अतिथिकी बात रखनेके लिये तलवार हाथमें ले अपने प्राणसे भी प्यारे पुत्रको वध करनेमें संकोच न किया था। अतिथि सेवाको परमधर्म और स्त्री जातिका एक मात्र कर्तव्य समझकर ही उन्होंने ऐसा किया था। अन्यथा वे उसके सामने अपने शरीरको और सतीत्वको तुच्छ न समझतीं। अतएव तुम कभी भी अतिथि-सेवासे मुँह न मोड़ो और अपनी अनुसार यथासम्भव उचित आदर सत्कार

करो। अतिथि-सेवा हमारा परम धर्म है। इस बातको कभी न भूलो।

सेवा-शुश्रूषा

तुम्हें अपने कुटुम्बियोंके सेवा-शुश्रूषापर भी ध्यान देना अति आवश्यकीय है। सेवा-शुश्रूषा विशेषकर स्त्रियोंका ही कर्त्तव्य क्षेत्र है। क्योंकि इस कामको स्त्रियाँ जितनी अच्छी तरह कर सकती हैं, उतनी अच्छी तरह पुरुष नहीं कर सकते। पति तथा सास-ससुरकी सेवा बालकोंकी देखभाल करना तुम्हारा प्रधान धर्म है। उचित रीतिसे इस कर्त्तव्यको पूर्ण करनेपर वेद-शास्त्रके अनुसार तुम्हें अवश्य स्वर्ग-सुख प्राप्त होता है। किन्तु केवल अपने परिवारवालोंका ही नहीं, प्रत्युत अपने, पराये, शत्रु, मित्र, सर्वसाधारणकी सेवा करो। जिन उपायों से तुम इस कार्यको भलीभाँति पूर्ण रूपसे कर सको उन्हें सदा ही अपने ध्यानमें रखो।

कुटुम्बी, पड़ोसी चाहे कोई भी व्यक्ति रोगी हो अथवा किसी विपत्तिमें फँसा हो; कोई विशेष रुकावट न होनेकी दशामें तुम उसके सेवाके लिये प्रत्येक समय तैयार रहो। यह बात ठीक है कि तुम सबके सामने निःसंकोच भावसे नहीं आ सकती हो पर ऐसी अवस्थामें अपने स्वामी अथवा सास-ससुरसे पूछकर निश्चय करलो कि अमुक रोगी अथवा पीड़ितकी मैं सेवा करना चाहती हूँ। आपकी क्या सम्मति है। यदि वे आज्ञा दें तो तुम स्वयं उनकी शुश्रूषा का प्रबन्ध करो अन्यथा अपने पति अथवा ससुर द्वारा उस रोगी अथवा पीड़ितके शुश्रूषाका प्रबन्ध कर दो। यदि घरके मनुष्योंको अवकाश न हो तो अपने सेवक-सेविकाओं द्वारा ही उसके आरामका उचित प्रबन्ध कर दो। अनेक घरोंमें देखा गया है

कि ननद देवरानी आदिसे कुछ झगड़ा टंटा हो तो उनके बीमार पड़ने अथवा और किसी भाँतिका कष्ट पड़नेपर लोग उनकी सेवा-शुश्रूषा नहीं करते यह उनकी नितान्त मूर्खता है। अतएव घरके अथवा पड़ोसमें किसीके बीमार पड़नेपर इस बातका एकदम भुला दो और रोगीकी सेवा-शुश्रूषा भलीभाँति चित्त लगा कर करो। प्रत्येक मनुष्यको कष्टके समय सहायता देना मनुष्य मात्रका धर्म है। अतएव तुम किसीकी शुश्रूषा करनेमें कभी भूल न करो।

कुटुम्बियोंके प्रति कर्त्तव्य

पति और सास-ससुर, सेवक-सेविकाओंके प्रति तुम्हें कैसा व्यवहार करना चाहिये यह पिछले पृष्ठोंमें लिख चुका हूँ। अब यहाँ उन्हीं सज्जनोंके विषयमें लिखना आवश्यक है जिनसे तुम्हारा घनिष्ठ और विशेष दायित्वका सम्बन्ध है। जैसे - जेठ, देवर, देवरानी, जेठानी आदि। तुम इनका भी यथोचित आदर सम्मान करो। क्योंकि जब तुम पहले पहल ससुरालमें आती हो तो उस समय यहाँके मनुष्योंसे यहाँकी रीति रिवाजोंसे तुम्हें तनिक भी जानकारी नहीं रहती, उस समय ये ही लोग तुम्हें यहाँके मनुष्यों तथा रीति रिवाजोंका परिचय कराते हैं।

तुम सास जेठ पर विशेष श्रद्धा रखो। शास्त्रकारोंने स्त्रीका सास-ससुरकी अपेक्षा जेठमें अधिकभक्ति रखनेका उपदेश दिया है। इसका यह कारण है कि सास—ससुर तो वृद्ध और माता पिताके समान हैं उनके प्रति तुम यदि कोई भी कसूर करो तो उनसे क्षमा माँग सकती हो। परन्तु किसी व्यक्तिको किसी प्रकारसे अपमानित करनेका दुष्फल हानिदायक होता है। अतएव यदि जेठके समक्ष

यह बात आ गई कि तुम उन्हें हीन समझती हो अथवा उनकी कुछ बात ही नहीं मानती तो वे इसमें अपनी मानहानी समझेंगे। इसलिये सास—ससुरकी अपेक्षा जेठके प्रति बहुत सावधानी से व्यवहार करो और उनके सामने अति नम्र—सरल गम्भीरतासे रहो। कभी तनिक भी चञ्चलता, निर्लज्जता प्रकट न करो। सदैव उनके प्रति श्रद्धा रखो और अपने कार्योंसे उन्हें प्रसन्न करनेकी चेष्टा करो और सास-ससुरके ही समान उनकी सेवा और आज्ञाओंको सदैव पालन करो।

देवरको भी अपने छोटे भाईके समान समझो। यदि देवर और अपने भाईमें कुछ अन्तर समझती हो तो अपने और अपने पतिको कैसे एक समझोगी? जिस दिन तुम्हारा हृदय, देवर और भाईके लिये एक समान हो जाय उसी दिन—उसी समय तुम अपने पतिकी अर्द्धाङ्गिनी हो सकती हो। अन्यथा पत्रव्यवहार अथवा मौखिक बातोंमें पति-अर्द्धाङ्ग-प्राणाधार—सर्वस्व कहनेमें कुछ नहीं है। बालकके कहनेके अनुसार बर्ताव करना ही मनुष्यका कर्त्तव्य है। अतएव जिस स्नेहकी दृष्टिसे अपने भाईको देखती हो, देवरको भी उसी स्नेहकी दृष्टिसे देखो। जिस भाँति अपने भाईको लाड़ प्यार करती हो वैसेही देवरको लाड़ प्यार करो।

जेठानी और बड़ी ननदको बड़ी बहिनके समान और देवरानी तथा छोटी ननदको छोटी बहिनके समान समझो। क्योंकि ये भी देवर जेठकी भाँति तुम्हारे पतिके निकटस्थ सम्बन्धी हैं। आजकल प्रायः जेठानी और ननद आदिसे लड़ाई झगड़ा और आपसमें द्वेषभाव रहता है यह नितान्त मूर्खता और दुष्टता है। ये चाहें कितना ही बुरा व्यवहार क्यों न करें तुम उसके बदलेमें उनके साथ अच्छासे अच्छा

व्यवहार करो और उनपर अपना स्नेह कम न होने दो। इससे दस पाँच दिनमें यह आदतें तुम्हारे आधीन हो जाँयगी और तुमपर स्नेह करने लगेंगी। यह स्वाभाविक बात है। इसलिये उनमें चाहे जो दोष हो तुम उनके साथ किसी प्रकार का वाद—विवाद अथवा लड़ाई—झगड़ा न करो और सदैव अपनी बहिनकी भाँति स्नेह शीलता और सहृदयताका व्यवहार करो। उनके खाने पीनेकी सदा विशेष चिन्ता रखो अपने सामर्थ्य भर उनको किसी भाँतिका कष्ट न होने दो।

इनके अतिरिक्त यदि और भी कोई सम्बन्धी तुम्हारे घर में हो, तो उनके प्रति भी सदा आदर—सम्मानका व्यवहार करो और सदैव ऐसी चेष्टा करो जिसमें उनको किसी भाँति का कष्ट न हो नहीं तो तुम्हारे मुँह पीछे वे लोगोंसे तुम्हारी निन्दा करेंगे और उनसे निन्दाकी बात सुन घरवाले भी तुम्हारा आदर सम्मान भली भाँति न करेंगे।

गर्भावस्था

प्रिय बहिनों, गर्भका प्रथम चिन्ह मासिक धर्म-का बन्द होना है और इसीसे बच्चेके जन्मका महिना जाना जाता है। दूसरा चिन्ह प्रातः समय उलटी (कै, वमन) होना. गर्भ रहनेके थोड़े दिन (लगभग दो तीन सप्ताहके) बाद यह बात प्रारम्भ होती है और इससे सबेरेका खाना पीना प्रायः निकल जाता है। पहले तीन चार महीनेतक यह बात रहती है। जिन्हें एकाध बच्चे हो जाते हैं वे इस अशीलुंको उलटीसे घोखा नहीं खातीं। तीसरा चिन्ह स्तनोंकी वृद्धि है जो दूसरे महीनेसे प्रारम्भ होता है और कुछ दिन बाद उसमेंसे एक तरल पदार्थ तथा कभी कभी दूध भी, चिटनी दबनेसे निकलने लगता है और अंगिया पर धब्बा पड़ जाता है। साथ ही चिटनीके आसपास वाले भूरका रंग भी अधिक काला होने लगता है। चौथा चिन्ह, तीसरे अथवा चौथे महीनेमें स्थित बालकका हिलना डुलना मालूम पड़ना है। कुछ स्त्रियाँ बालकका हिलना डुलना जान बहुत घबराती हैं और कितनी होको कुछ भी नहीं जान पड़ता है। नाभीके नीचेका स्थान उस समय ऊँचा हो जाता है। पाँचवाँ चिन्ह, पेटका बढ़ना है जिन स्त्रियोंका पेट चर्बी-से बढ़ जाता है उनमें कठोरताका अभाव होनेसे गर्भका संदेह हो जाता है। छठवाँ चिन्ह नाभीकी गहराई दूर हो जाती है। सातवाँ चिन्ह, शरीरका दुर्बल पड़ जाना है। पहले

तो गर्भवती स्त्री दुर्बल हो जाती है बादमें पहले रंग रूपमें आ जाता है

इन चिन्होंके अतिरिक्त नींद न आना दिलका जलना, थूक-का बहुत आना, दांतमें दर्द होना, भूख न लगना, नई नई चीजोंके खानेपर मन चलना इत्यादि भी है। अनेक प्रकारके भोजनके सम्बन्धमें तो उचित है कि अस्वाभाविक तृष्णाको रोको और वे ही वस्तुएं खाओ जो गर्भस्थित बालक और तुम्हारे लिये बलकारक और हितकर हो।

तुम गर्भावस्थामें प्रत्येक समय सावधान रहो। इस अवस्थामें अधिक परिश्रम, उपवास, गरम या भारी भोजन न करो दिनको सोना, रातको जागना, शाक दूरस व्याकुल होना इत्यादि बातें छोड़ दो। गर्भावस्थामें तुम सदैव प्रसन्न रहो। तुम अपनी उचित इच्छाओंको अवश्य पूरा करो। ऐसा न करनेसे गर्भस्थित बालकपर बुरा प्रभाव पड़ता है। प्रातः और सायंकाल स्वच्छ वायु सेवन करनेसे गर्भवतीको बहुत लाभ होता है।

कभी कभी प्रसव वेदना बच्चा जननेके आठ दस दिन पूर्व ही होने लगती है। इसके अतिरिक्त बच्चा जनने तक, अनेक घटनायें होती हैं जिनका वर्णन इस छोटी सी पुस्तकमें होना असम्भव है। अतएव इस विषयमें पूरी जानकारी प्राप्त करनेके लिये घरकी या पड़ोसकी वृद्धाओंसे जो कि इस विषय का वास्तवमें पूरा जानकार हो उनसे बातचीत कर समझ लो।

सन्तान पालन

सन्तानकी रक्षा और पालन करना भी तुम्हारा कर्तव्य है। प्रेमवती माता अपनी सन्तानपर प्रेम करती है। परन्तु केवल प्रेम करने ही से काम नहीं चलता। संतानकी आरोग्य-रक्षा कैसे हो सकेगी इसका ज्ञान भी प्राप्त करो। छोटी मोटी दवायें और साधारण उपचार वृद्धा स्त्रियाँ जानती हैं। क्योंकि उन्हें गृहस्थी और लड़कों बच्चोंका अनुभव अधिक रहता है। इसलिये यह ज्ञान तुम उनसे प्राप्त करो। इससे उठते बैठते डाक्टर वैद्योंको बुलाने की आवश्यकता न पड़ेगी। औषधियोंके ज्ञानकी अपेक्षा रोगी की सेवा-शुश्रूषाका ज्ञान पहले प्राप्त करो। क्योंकि यह काम कठिन है। अच्छे डाक्टरकी दवा होनेपर भी अच्छी शुश्रूषा न होनेसे प्रायः रोगी अच्छे नहीं होते और शुश्रूषा होनेपर साधारण दवासे भी रोग अच्छा हो जाता है। बालक छोटे हों अथवा बड़े होनेवाले रोगोंको लक्षणों द्वारा समझ लो। रोग आने लगने से बढ़ने नहीं पाते और साधारण औषधियोंसे अच्छे हो जाते हैं। अनेक स्त्रियाँ इस बातपर ध्यान नहीं देतीं इससे बालकों के रोग एकाएक बढ़ जानेपर उन्हें डाक्टर वैद्यकी शरण लेनी पड़ती है। बालक प्रसन्न है कि नहीं, पाखाना साफ होता है या नहीं, ठीक तरहसे नींद आती है या नहीं, इत्यादि बातों पर तुम सदैव ध्यान रखो। बालकोंको हलका और परिमित आहार दो और किसी द्वारा रोगके आ लगने दो पर उसके

मनमोहन पुस्तकमालाकी नियमावली

१. आठ आने 'प्रवेश-शुल्क' देनेसे प्रत्येक सज्जन मालाके स्थाई ग्राहक बन सकते हैं यह प्रवेश शुल्क लौटाया नहीं जाता।

२. स्थाई ग्राहकोंको मालाकी समस्त पुस्तकें (पूर्व प्रकाशित और आगे प्रकाशित होनेवाली) पौने मूल्यमें दी जाती हैं।

३. मालामें वर्ष भरमें कितने मूल्यकी पुस्तकें निकलेंगी इसका कोई ठीक नहीं। किन्तु स्थाई ग्राहकोंको कमसे कम तीन रुपयेकी (पूरे मूल्यकी) पुस्तकें अवश्य खरीदनी पड़ेंगी। इससे अधिकको लेना न लेना उनकी इच्छा पर निर्भर है। उन्हें ग्राहक होनेके पूर्व समयकी प्रकाशित पुस्तकें लेने न लेनेका भी अधिकार है।

४. ज्यों ही पुस्तक तैयार होनेको होगी त्यों ही लगभग १०-१२ दिन पहले उसके मूल्य आदिकी सूचना ग्राहकोंकी सेवामें भेज दी जायगी और पुस्तक वी० पी० से भेजी जायगी।

५. किसी उचित कारणके बिना यदि किसी पुस्तकका वी० पी० वापस आता है तो उसका डाकखर्च आदि ग्राहकको देना होता है। यह आगे निकलनेवाली पुस्तककी वी० पी० में जोड़ दिया जाता है। यदि वह दूसरा वी० पी० भी वापस हो जाता है तो फिर ग्राहकश्रेणीमेंसे नाम अलग कर दिया जाता है।

६. माला के अतिरिक्त अन्य पुस्तकोंमें कमीशन नहीं दिया जायगा।

विशेष जाननेके लिए आध आनेका टिकट भेजकर पत्र द्वारा बिना मूल्य मँगाकर देखिए।

[illegible] उत्तमोत्तम पुस्तकें मिलनेका पता,—

मनमोहन पुस्तकालय, नीचीबाग, काशी।

बालापत्रबोधिनी

अर्थात्

लड़कियों के लिए नवीन शैली पर चिट्ठी पत्री लिखने की
एक सर्वोपयोगी पुस्तक

लेखक

प्रयाग-निवासी

बाबू शालिग्राम वर्म्मा

प्रकाशक

इण्डियन प्रेस, प्रयाग

१९१३

सर्वाधिकार सुरक्षित] [मूल्य ।=)

Printed and Published by Apurva Krishna Bose at the
Indian Press, Allahabad.

भूमिका

बहुत दिनों से विचार था कि कन्याओं के लिए चिट्ठी-पत्री लिखने की एक ऐसी पुस्तक नवीन ढंग पर लिखी जाय जो अँगरेज़ी की पत्रावलियों (Letter writers) की तरह पूरा काम दे। क्योंकि जब वह समय नहीं रहा जब चार छः पंक्तियाँ किसी के विशेषण ही गिनाने में लिखनी पड़ती थीं, या जब तक दो चार चुटपुटे दोहे या कवित्त न हों, चिट्ठी नीरस समझी जाती थी। किन्तु इसके विपरीत आजकल की रीति यह है कि जो पत्र जितना ही संक्षिप्त, सरल और साधारण बोल चाल में लिखा जाय और अनावश्यक शब्द कम हों, उतना ही उत्तम है।

इस पुस्तक को तदनुसार बनाने के लिए, बहुत सी नई पुरानी हिन्दी, उर्दू तथा अँगरेज़ी की पत्रावलियों पर दृष्टि डाल कर, पूर्ण उद्योग किया गया है, जो पुस्तक के देखने ही से भली प्रकार विदित होगा।

प्रथम दो अध्यायों में पत्र लिखने के सम्पूर्ण नियम, विस्तार-पूर्वक, उदाहरणसहित, किन्तु किन्हीं किन्हीं को चित्र द्वारा ऐसी सरल रीति से समझाया गया है कि छोटी छोटी कन्यायें बड़ी सुगमता से जान लें। चिट्ठी पत्री के सम्बन्ध में डाक घर के जितने आवश्यक नियम हैं, उन सब का सार भी लिख दिया गया है। क्योंकि उनके न जानने के कारण कभी कभी व्यर्थ दण्ड देना पड़ता है। दूसरे अध्याय के अन्त में साधारण पत्रों के एक एक शब्द को कोष्ठक के रूप (Tabular form) में अलग अलग दिखाकर साथ ही साथ प्रत्येक के इतने उदाहरण लिख दिये गये हैं, कि

दृष्टि से भी इसका एक बार देख लिया जाय तो हर प्रकार के पत्र लिखने का अच्छा पाठ हो सकता है। इसके आगे तीसरे अध्याय में विभिन्न विषयों पर छोटी बड़ी पचास चिट्ठियाँ, उत्तर प्रत्युत्तर सहित, नमूने के ढंग पर लिखी गई हैं। इनमें, जहाँ इस बात का मुख्य ध्यान रक्खा गया है कि विषय ऐसा रोचक हो जिसके पढ़ने में लड़कियों का खूब जी लगे, वहाँ यह भी प्रयत्न किया गया है कि बहुत से साधारण उपदेश भी, जो कन्याओं के लिए अत्यन्त आवश्यक और उपयोगी हैं चिट्ठियों के रूप में आ जायँ। तत्पश्चात् चौथे अध्याय में [illegible] प्रकाशक [illegible] congratulatory [illegible] सूचक [illegible] व्यापारिक (Letters) [illegible] के अतिरिक्त विभिन्न प्रकार के पुस्तक पत्र जैसे [illegible] निवेदन पत्र अर्थात् अर्जी, पुर्जे, प्रशंसापत्र [illegible] निमन्त्रण पत्र व अभिनन्दन पत्र इत्यादि लिखने का ढंग बतलाया गया है। इसका ही नहीं किन्तु एक एक प्रकार के पत्रों के कई कई नमूने भी [illegible] कर लिखे गये हैं, जिससे किसी प्रकार के पत्र लिखने में फिर किसी से कुछ पूछने की आवश्यकता न रहे।

लेखक जहाँ तक हो सका है इस पुस्तक को सर्वोपयोगी बनाने में पूरा उद्योग से काम लिया गया है और इसलिए इसका कहना अनुचित न होगा कि यह अपने ढंग की एक नवीन पुस्तक है। हाँ यह कहने का इस समय साहस नहीं कर सकते कि अभी इसमें कोई न्यूनता नहीं है। अतएव विद्वान्-शील पाठकों तथा पाठिकाओं से निवेदन है कि वे कृपा करके इसकी त्रुटियों से हमें सूचित करेंगे या किसी नवीन विषय के लिए उचित परामर्श देंगे, तो अगले संस्करण में यथाशक्ति उस पर ध्यान दिया जायगा।

अन्त में यह प्रकट कर देना उचित जान पड़ता है कि यह पुस्तक केवल कुमारियों के लिए लिखी गई है। इसलिए इसमें पूर्ण

धर्म सम्बन्धी कोई बात नहीं आई। यदि सर्वसाधारण ने इस पुस्तक का आदर किया तो विवाहिता स्त्रियों के लिए भी एक स्वतन्त्र पुस्तक इसी ढंग पर "नारीधर्मबोधिनी" के नाम से लिखने का साहस किया जायगा, जिसकी बहुत कुछ सामग्री हमने एकत्र कर रक्खी है। उसमें गृहस्थ-धर्म-सम्बन्धी बड़े बड़े गूढ़ और आवश्यक विषयों पर, तथा उनके सम्बन्ध में उत्तम उत्तम उपदेशों को साधारण पद्यों के रूप में लाने का यथाशक्ति उद्योग किया जायगा।

प्रयाग
१—२—११

रचयिता

विषयसूची

पहला अध्याय—पत्र लिखने के प्रारम्भिक नियम।

विषय पृष्ठ

(१) कागज़ (२) स्याही (३) लिपि (४) शैली (५) लिफ़ाफ़ा और कार्ड। १

दूसरा अध्याय—पत्र लिखने के विशेष नियम।

(१) पत्रविभाग (२) पत्र का विषय-विभाग, उदाहरण-सहित। १०

तीसरा अध्याय—विविध प्रकार की छोटी बड़ी चिट्ठियों के नमूने।

१—८ बालक में पुस्तकों के लेने देने के विषय में, छोटी छोटी चिट्ठियाँ उत्तरसहित १८

९—एक छोटी कन्या की ओर से अपने चाचा के नाम, चाकू, और चूड़ी के लिए २३

१०—उत्तर २४

११—एक बगलेवालिनी छोटी कन्या की ओर से गाँव में रहने वाली अपनी माता के नाम २५

१२—उत्तर २६

१३—एक छोटी कन्या की ओर से पिता के नाम, पुस्तकों के फट जाने की सूचना २६

१४—उत्तर २७

विषय पृष्ठ

१५—एक कन्या की ओर से पिता को अपने पठन-पाठन के विषय में ... २९
१६—इसी विषय पर एक और पत्री, एक छोटी कन्या की ओर से ... ३०
१७—एक आकस्मिक घटना की सूचना ... ३०
१८—खर्च के लिए रुपये की माँग ... ३१
१९—एक पाठशाला से दूसरी में जाने के लिए इच्छा प्रकट करना ... ३२
२०—उत्तर ... ३३
२१—पिता के नाम प्रदर्शिनी में पदक पाने की सूचना ... ३३
२२—परदेश से पिता की ओर से अपनी कन्या के नाम, पठन पाठन के विषय में ... ३४
२३—पिता की ओर से पुत्री के नाम परीक्षा की तैयारी के विषय में ... ३५
२४—उत्तर ... ३६
२५—प्रत्युत्तर पिता की ओर से ... ३७
२६—गाँव की एक कन्या की ओर से नगर की एक अपरिचित कन्या के नाम, स्त्री शिक्षा की पुस्तकों आदि की व्यवस्था के लिए ३९
२७—उत्तर ... ४०
२८—एक लड़की की ओर से दूसरी लड़की को छुट्टी में साथ साथ यात्रा करने की सलाह ४१
२९—एक कन्या की ओर से दूसरी कन्या को इस विषय में कि साधारण शिक्षा समाप्त होने पर आगे क्या करना चाहिए ४२
३०—उत्तर ४३

विषय	पृष्ठ
३१—एक पुत्री की ओर से अपनी माता को, अपने भाई के पास सुरक्षित पहुँचने की सूचना	४४
३२—इस विषय की दूसरी चिट्ठी ...	४५
३३—ऊपर की दोनों चिट्ठियों का उत्तर	४६
३४—छात्रालय की एक छोटी कन्या की ओर से बड़ी बहिन के नाम, स्नेह का प्रकाश	४६
३५—बड़ी बहिन के नाम, छुट्टियों में आने की सूचना ...	४७
३६—ऊपर के पत्र का उत्तर	४८
३७—एक कन्या की ओर से अपनी माता के नाम, छात्रालय की दिनचर्या के विषय में	४९
३८—ऊपर के पत्र पर माता की ओर से कुछ और प्रश्न	५१
३९—प्रत्युत्तर	५२
४०—एक सहेली से स्त्री-सम्मिलन का वृत्तान्त पूछना ...	५३
४१—उत्तर	५४
४२—बड़ी बहन की ओर से छोटी बहन के नाम, "कन्या शिक्षा के क्या क्या कर्त्तव्य हैं" इसका वर्णन ...	५५
४३—एक सखी से एक व्याख्यान का वृत्तान्त पूछना ...	५७
४४—उत्तर	५८
४५—दूसरे व्याख्यान की सूचना	५९
४६—व्याख्यान का शेष	६२
४७—प्रत्युत्तर	६३
४८—व्याख्यान-सम्बन्धी दूसरे ढंग का पत्र ...	६४
४९—उत्तर	६५
५०—एक कन्याशिक्षालय के वार्षिक उत्सव के वृत्तान्त की सूचना	

चौथा अध्याय—हर्ष और शोक-प्रकाशक पत्रियों के नमूने।

विषय पृष्ठ

(हर्ष प्रकाशक पत्रियाँ)

१ परीक्षा में पास होने पर बधाई ... ६९
२ [illegible] में दूसरे दर्जे का पत्री ... ७०
३ [illegible] (अलग अलग) ... ७०
४—[illegible] होने पर बधाई ... ७१
५ [illegible] ... ७२
६ एक [illegible] से बचने पर हर्ष का प्रकाश ७२
७ एक [illegible] अध्यापक के पद [illegible] की वृद्धि पर हर्ष का प्रकाश ... ७३
८ एक [illegible] कुमारी के विवाह की बधाई ... ७४
९ [illegible] के पुत्र [illegible] होने पर बधाई ... ७४

(शोक-प्रकाशक पत्रियाँ)

१—[illegible] के नाम [illegible] के देहान्त पर .. ७५
२ [illegible] ... ७५
३ [illegible] की [illegible] पर शोक का प्रकाश ... ७६
४ एक बालक की [illegible] पर शोक का प्रकाश ... ७७
५—एक [illegible] के परीक्षा में पास न होने पर शोक का प्रकाश . ७७

पाँचवाँ अध्याय—निमन्त्रणपत्रों के नमूने।

१—छोटी की ओर से बड़ी का विवाह का निमन्त्रण .. ७८
२—[illegible] छोटी बहन की ओर से बड़ी बहन के नाम ... ७९
३—[illegible] संस्कार का निमन्त्रण [illegible] के नाम ७९
४—[illegible] संस्कार का निमन्त्रण, बड़ी की ओर से छोटी के नाम ८०

विषय पृष्ठ
५—साधारण प्रीतिभोजन का निमन्त्रण... ... ८०
६—उत्तर ८१

छठा अध्याय—व्यापारिक पत्र।

१—प्रबन्धकर्त्ता, स्टीमरमाचार, प्रयाग के नाम ... ८२
२—इस विषय में अन्तिम पत्र ८३
३—किसी पत्र के बन्द करने की सूचना... ... ८३
४—एक पत्र की प्रबन्धकर्त्ता के नाम, हिसाब की गड़बड़ी पर ८४
५—किसी दूकान से पुस्तकों की माँग ८५
६—उसी सम्बन्ध में दूसरा पत्र ८५
७—किसी समाचार-पत्र के प्रबन्ध-कर्त्ता के नाम, पता बदलने के लिए ८६

सातवाँ अध्याय—निवेदन-पत्रों के नमूने।

१—छात्रवृत्ति के लिए प्रार्थना ८७
२—नौकरी के लिए प्रार्थना ८८
३—पाठशाला में ऊँचे दर्जे में चढ़ाए जाने के लिए निवेदन ८९
४—छुट्टी के लिए प्रार्थना ९०
५—छुट्टी बढ़ाने की प्रार्थना ९०

आठवाँ अध्याय—फुटकर।

३—विज्ञापन ९१
४—प्रशंसा-पत्र ९३
५—७—अभिनन्दन-पत्र ९४

ओ३म्

बाला-पत्र-बोधिनी

पहला अध्याय

पत्र लिखने के प्रारम्भिक नियम

(१) कागज़

चिट्ठी लिखने के लिए बाज़ार में कई तरह के बने बनाये काग़ज़ बिकते हैं जिनमें से कोई कोई ऐसे होते हैं कि लिखने के सुभीते के लिए उनमें लकीरें खिंची रहती हैं। जो लड़कियाँ बिना लकीर के काग़ज़ पर सीधा न लिख सकें उन्हें लकीरों वाले काग़ज़ पर ही लिखना चाहिए, पर जिनको सीधा लिखना आता हो उनके लिए इसकी कोई आवश्यकता नहीं है।

यदि बाज़ार वाला चिट्ठी का काग़ज़ न मिल सके तो किसी कोरे काग़ज़ को उसके बराबर अर्थात् १२ अंगुल लम्बा और ८ अंगुल चौड़ा कतर कर काम में लाना चाहिए। पर यह ध्यान रहे कि चिट्ठी का काग़ज़ चाहे बाज़ार का हो, चाहे घर का, कहीं मुड़ा तुड़ा या मैला कुचैला न होना चाहिए, नहीं तो लिखने वाले का फूहड़पन पाया जायगा। दूसरे सम्भव है कि जिसे रद्दी काग़ज़ पर चिट्ठी लिखी जाय वह बुरा भी माने।

चाहे कितनी ही जल्दी हो पर लिख कर एक बेर अवश्य पढ़ लेना चाहिए जिससे कोई भूल चूक रह गई हो तो ठीक हो जाय। इस बात का ध्यान रक्खो कि पहले तो इस तरह से सँभाल कर लिखना चाहिए कि फिर काट छाँट न करना पड़े, पर यदि कहीं कुछ बनाना ही हो तो उसे काट कर उसके स्थान में जो लिखना हो उसके ऊपर साफ़ साफ़ लिख दो जिस से पढ़ने में गड़बड़ न हो। यदि पढ़ने पर यह पाया जाय कि कोई आवश्यक शब्द लिखने में छूट गया और पंक्ति में जगह नहीं है तो जिस शब्द के आगे उसे लाना हो वहाँ एक ऐसा चिह्न देकर उसके ऊपर लिख दो जिससे पढ़ने वाले को भ्रम न हो जैसे "आप पत्र आया" इस पद में "आप" के आगे "का" शब्द लिखने से छूट गया है और पंक्ति में जगह नहीं है तो हमको इसे इस प्रकार लिखना चाहिए कि आप का पत्र "आया" इत्यादि।

(४) शैली अर्थात् लिखने का ढंग

चिट्ठियों में बहुत कठिन और ऐसे शब्द जिनका व्यवहार कम हो कभी न लिखने चाहिएँ किन्तु सरल और बोलचाल के शब्दों में चिट्ठी होनी चाहिए। मानो जिसको पत्र लिख रहे हो उससे परस्पर बात चीत हो रही है। लेख की शैली मीठी और प्यारी होनी चाहिए। यहाँ तक कि जिसको पत्र लिखा जाय, चाहे उस पर कितनी ही अप्रसन्नता प्रकट करनी हो, कभी कर्कश और अप्रिय शब्द न लिखो। जैसे "आप" की जगह "तुम" या "तू" किसी को क्रोध से कभी न लिखना चाहिए। इससे लेखक की असभ्यता और छोटापन पाया जाता है।

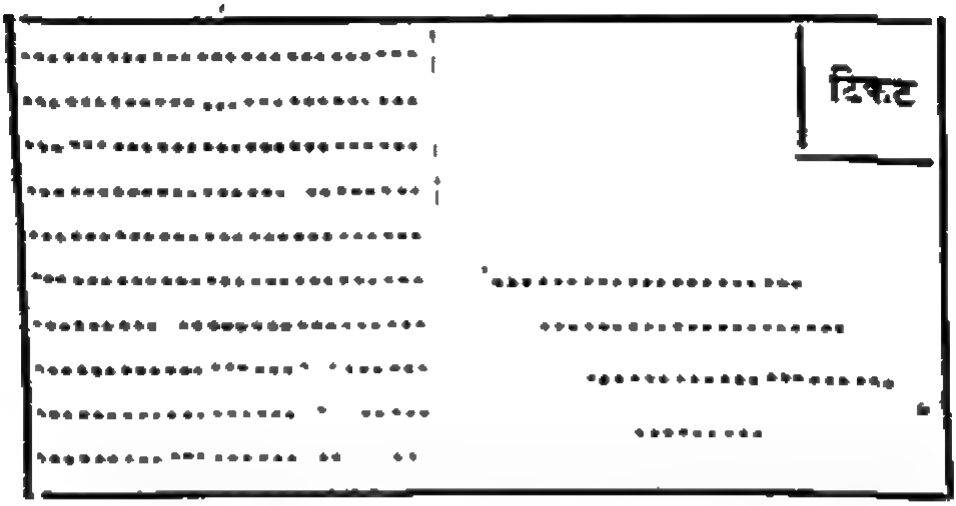
बड़े और बराबर वालों को आप और अपने को मैं लिखना उत्तम है जैसे "मैं पूछती हूँ आप कब तक पत्र न लिखेंगे?" परन्तु छोटों और ऐसे बराबर वालों को जिनसे अधिक हेल मेल

बाजार में छोटे बड़े कई प्रकार के कोरे लिफ़ाफ़े बिकते हैं। इनमें रख कर चिट्ठी भेजना हो तो यदि इनका आकार चिट्ठी वाले कागज के आकार का आधा हो तो उत्तम है, जिसमें रखने के लिए चिट्ठी को लम्बान के आधे बीच में केवल एक ही जगह मोड़ना पड़े। हाँ यदि बड़े आकार का कागज हो तो उसे दो या तीन जगह से तिरछा मोड़ना ही पड़ सकता है। मोड़ने में इस बात का ध्यान रखना चाहिए कि प्रारम्भ वाला अर्थात् पहला पृष्ठ भीतर की ओर पड़े

यह तो हुआ लिफ़ाफ़े सम्बन्धी पत्र का वर्णन। दूसरी रीति छोटा मोटा सन्देशा चिट्ठी के कार्ड पर लिखने की है। लिफ़ाफ़े की तरह यह भी दो तरह की है एक तो डाकघर के जिस पर एक ओर एक टिकट का चित्र छपा रहता है। दूसरे कोरे, जो बाजार में मिलते हैं

यदि दूसरा बाजार वाले कार्ड न मिल सकें तो तुम किसी कोरे कागज को ही डाकघर के कार्ड के बराबर मोटा ही करके काम में ला सकते हो। पर काटने में यह ध्यान रहे कि लम्बाई ५॥ (साढ़े पाँच इंच और चौड़ाई ३- साढ़े तीन) इंच से अधिक न हो (एक इंच एक फुट के बराबर लम्बा होता है)।

हर कार्ड पर चाहे वह डाकघर का हो, चाहे बाज़ार का, उस ओर जिधर पता लिखा जाता है बायें भाग में आधी दूर तक हाल लिखा जा सकता है पर आधे दाहने भाग में केवल पाने वाले का पता और यदि सादा कार्ड है तो ऊपर कोने में एक पैसे का टिकट लगा देना चाहिए। जैसे—



यदि कोई सादा कार्ड बिना टिकट लगाये डाक में छोड़ा जायगा तो पाने वाले के पास न पहुँचेगा, किन्तु डाकखाने में फाड़ कर फेंक दिया जायगा। यदि तुम टिकट न लगाना चाहो या तुमको टिकट न मिल सके तो कार्ड के सिवा हर प्रकार की चिट्ठियाँ बिना टिकट लगाये बैरंग भेज सकती हो। पर याद रहे कि इस दशा में पानेवाले को उससे दूना महसूल देना होगा जितने का टिकट पहले लगता। जैसे जो चिट्ठी दो पैसे के टिकट लगाने से जा सकती है वह बैरंग भेजी जाय तो पाने वाले को एक आना देना पड़ेगा। और यदि पानेवाले ने न लिया तो भेजने से उसका दूना महसूल लेकर बैरंग चिट्ठी उसको लौटा दी जायगी।*

(६) पता लिखने की विधि।

कार्ड और लिफ़ाफ़ों पर बीच में कुछ ऊपर आधा भाग छोड़कर पता लिखना चाहिए। पहली पंक्ति में पाने वाले का सम्मान और उपाधि सहित (यदि कोई हो) नाम, दूसरी में स्थान मुहल्ला, कस्बा या गाँव, तीसरे में यदि डाक द्वारा भेजना हो तो डाकघर और फिर शहर या ज़िले का नाम शुद्ध साफ़ और शुद्ध अक्षरों में लिखना चाहिए जैसे:—

*डाकघर के नियमों में कभी कभी परिवर्तन भी हुआ करता है। इसे बहुधा Indian Postal Guide के अनुसार लिखा है।

(३) अधिष्ठाता जी
कन्यामहाविद्यालय
जालन्धर

(४) मन्त्री स्त्रीसमाज
मेरठ (सदर)

दूसरा अध्याय।

पत्र लिखने के विशेष नियम।

(१) पत्र विभाग।

जितने पत्र लिखे जाते हैं वह प्रायः ३ प्रकार के होते हैं (१) सम्बन्धियों नातेदारों या मित्रों के नाम। इनमें भी तीन भेद होते हैं अर्थात् जिसे लिखा जाता है वह या तो लेखक से किसी दर्जा में "बड़ा" होता है या "बराबर" या "छोटा" (२) व्यापारिक पत्र अर्थात् हाट बाजार आदि की व्यापार और लेन देन-सम्बन्धी चिट्ठियां ३ फुटकर जैसे अर्जी-पुर्जे और अभिनन्दन-पत्र इत्यादि।

(२) पत्र का विषय-विभाग।

साधारण चिट्ठियों में प्रायः जो कुछ लिखा जाता है उनको पृथक पृथक करके एक कोष्ठक में उदाहरण सहित हम नीचे [illegible] हैं जिससे उनका [illegible] भली प्रकार समझ में आजायगा [illegible] कन्याओं को हर प्रकार की चिट्ठियों के लिखने में बड़ी [illegible]

	विषय	उदाहरण	
(क)	भेजने का स्थान और तिथि	(१) प्रयाग ति० कार्तिक सुदी ५ सं० १९६६	(२) लाजाकुंज कन्या महाविद्यालय जालंधर ता० ५ नवंबर १९०९
(ख)	सम्बोधन	(१) बड़ों को = श्रीमती माताजी, श्रीमती कन्याविद्याजी, मान्यवर पिता, बाबा, ताऊ, या भ्राता जी, (पति को) स्वामिन्, पण्डितजी, लालाजी या बाबूजी इत्यादि। यदि कोई आदर या सम्बन्ध न हो तो स्त्रियों के लिए केवल श्रीमती जी, और पुरुषों के लिए श्रीमान् श्रीयुत या श्रीमान् पण्डितजी, श्रीमान् बाबूजी और श्रीमान् लालाजी इत्यादि लिखना काफी है। (२) बराबर वालों को = स्त्री को 'प्यारी बहिन' और पुरुषों को 'भ्रातः' इत्यादि। (३) छोटों को = लड़कियों को लिए पुत्री, प्यारी बहिन, या नाम लेकर जैसे "प्यारी सरला"। लड़कों को लिए पुत्र, प्यारे भाई या नाम लेकर	

	विषय	उदाहरण
		कुछ इस प्रकार की भी चिट्ठियाँ होती हैं जिन में शिष्टाचार की अधिक आवश्यकता नहीं है जैसे:— ऐसे घनिष्ठ मित्रों को जिनकी ओर से यह सन्तोष हो कि उनकी चिट्ठी में शिष्टाचार न होने से वह अपना अपमान न समझेंगे। इस नमूने के पीछे अध्याय में कई पत्र मिलेंगे। दूसरे, दुकान और कार्यालय आदि के व्यापारिक पत्रों में (नमूने के लिए देखो अध्याय ६) तीसरे छोटे नौकरों और दासियों इत्यादि को। हाँ यदि कोई बहुत ही खास हो तो उसे "राम राम" लिख देने में कोई हर्ज नहीं है।
(घ)	(१) होनी और के कुशल-क्षेम-सम्बन्धी लेख	सब के लिए मैं अच्छे हूँ आशा है कि आप भी अच्छे होंगे। यहाँ सब क्षेम कुशल है आप की कुशल चाहिए। होनी और की बेटी भलाई चाहिए, इत्यादि।
	(२) पत्र की शान्ति	कृपा-पत्र प्राप्त हुआ, आनन्दित किया। आपका पत्र पाकर आनन्द

विषय	उदाहरण
	हर्ष हुआ। आज बहुत दिनों के पश्चात् आप के पत्र मिलने से जो आनन्द हुआ उसका वर्णन नहीं हो सकता। आज आप के पत्र ने बहुत दिनों में आकर दर्शन दिया। ईश्वर का धन्यवाद है कि आज आपका पत्र तो आया, इत्यादि।
	यदि शोकसूचक पत्र की प्राप्ति प्रकट करना हो तो इस प्रकार लिखना चाहिए :-
	आप के शोकमय पत्र को देखकर अत्यन्त दुःख हुआ, मैं किन शब्दों में इस खेद को प्रकट करूँ जो आज आप के पत्र को पढ़ कर मेरे हृदय में उत्पन्न हुआ।
	सच जानिए आज आप के पत्र को पढ़ कर बड़ा शोक हुआ, इत्यादि।
(३) पत्र की अप्राप्ति अर्थात् न आने का उलाहना (बड़ों को)	बहुत दिन हुए कुछ समाचार नहीं मिला। बड़ी चिन्ता रहती है। कृपा करके शीघ्र लिखिए।
	(बराबर वालों को) न जाने कब आप के पत्र के दर्शन होंगे ? कहाँ तक

विषय	उदाहरण
	आप के पत्र की राह देखी जाय ? दो पत्र भेज चुकी एक का भी उत्तर न आया। कृपा करके इतना विलम्ब न किया कीजिए।
	(छोटों को) भला यह भी पत्र-व्यवहार का कोई ढंग है कि २ महीने से आप मौन साधे बैठी हैं, देखो चिट्ठी जल्द जल्द भेजा करो, अब आगे चिट्ठी के उत्तर देने में इतनी देरी न होना चाहिए। इत्यादि।
(४) अपनी ओर से देर से पत्र भेजने पर क्षमा माँगना	क्षमा कीजिए, सचमुच इस बार पत्र भेजने में आलस्य-वश बहुत देर हो गई।
	क्या कहूँ, बहुत लज्जित हूँ कि दो सप्ताह से आप का पत्र बिना उत्तर मेरे पास पड़ा रहा।
	मुझे खेद है कि आप के पत्र का उत्तर देना भूल गई थी।
	वास्तव में आपके पत्र का जल्द उत्तर न दे सकी, इत्यादि।

	विषय	उदाहरण
	७ आगे के लिए ठीक समय पर चिट्ठी भेजने की प्रतिज्ञा	ईश्वर चाहेगा तो अब पत्र भेजने में कभी देर न होगी। विश्वास कीजिए कि अब ठीक समय पर उत्तर आया करेगा। आशा है कि अब आप को फिर ऐसे उलाहने का अवसर न मिलेगा।
	८ अन्य विषय यथाप्राप्त और जो कुछ आप लिखना हो	इनके विविध उदाहरण अगले अध्याय की चिट्ठियों में मिलेंगे।
५	समाप्ति	अन्त में प्रायः दूसरों के लिए नमस्कार, प्यार, प्यार आशीर्वाद इत्यादि लिखा जाता है जैसे:—
		चाचाजी को सविनय नमस्कार और माता जी की सेवा में राम राम पहुँचे।
		चाची जी से हाथ जोड़ कर नमस्ते कह देना। छोटी को आशीर्वाद और सुमित्रा को प्यार।
६	अपना नाम	(१) यदि चिट्ठी अपने से बड़े के नाम हो तो अन्त में अपना नाम

विषय	उदाहरण
	लिखने से पहले ऐसे शब्द लिखने चाहिएँ, आपकी पुत्री, आपकी दासी (पति की चिट्ठी में) आपकी अर्द्धांगिनी, आपकी प्यारी, आपकी आज्ञानुवर्तिनी इत्यादि। (२) बराबर वालों की चिट्ठी में = निवेदिका, प्रेमपात्रा, कृपाभिलाषिणी, और आपकी बहिन, इत्यादि। (३) छोटों की चिट्ठी में = तुम्हारी शुभचिन्तका, तुम्हारी माता, तुम्हारी चाची इत्यादि। (४) जिनसे परिचय न हो उनकी चिट्ठियों में अपने नाम से पहले केवल "निवेदिका" या "प्रेरिका" लिखना उचित है।

अब हम एक पूरी चिट्ठी ऊपर के कोष्टक के अनुसार लिखते हैं लड़कियों को चाहिए कि एक एक विषय को कोष्टक से मिलाकर समझ लें। इससे यह भी मालूम हो जायगा कि क्या बात कहाँ लिखना चाहिए। अर्थात् (क) सदा दाहिनी ओर किनारे पर और (ख) को बाँये किनारे पर इत्यादि।

(क) प्रयाग

कार्तिक सदी ५ सं० १९६६

(ख) श्रीमती माताजी ! (ग) नमस्कार

मैं यहाँ अच्छी हूँ। आशा है कि आप भी अच्छी होंगी। आपका पत्र आया था, मैंने [illegible] चिट्ठी न आई हो तो इस प्रकार लिखना था। इस बहुत दिन से आपकी चिट्ठी नहीं आई। कृपा करके जल्द लिखिए। (घ) क्षमा कीजिएगा, इस डर आपकी चिट्ठी का उत्तर न दे सकी। इधर आऊँगी तो अब कभी देर न होगी।

मैं पिता जी की सेवा में हाथ जोड़ कर नमस्कार कह दीजिएगा।

(छ) आपकी पुत्री।

.....

तीसरा अध्याय

विविध प्रकार की छोटी बड़ी चिट्ठियों के नमूने

(१)

(पुस्तकों के लेने देने के विषय में)

प्रयाग

चैत सदी १ सं० १९६७

प्यारी बहन, राम राम

आते समय मैंने आप से चार पुस्तकें पढ़ने के लिए ली थीं और कह आई थी कि एक महीने के भीतर अवश्य लौटा दूँगी। इनमें से "नारायणी-शिक्षा" और "धर्म-विचार" तो मैं देख चुकी। परन्तु बाकी दो पुस्तकों अर्थात् स्त्रीशतकत्रय और सीतावरित्र के पढ़ने का अब तक अवसर नहीं मिला यद्यपि पुस्तकों को आये हुए बहुत दिन हो गये।

रत्न यह हुआ कि इधर पाठशाला में मासिक परीक्षा होने थी, इसलिए अधिक समय उसी की तैयारी में लगाना पड़ा। परीक्षा से निपट चुकी हूँ। आशा है कि जल्द आपकी बाकी भी पढ़कर सबको इकट्ठा धन्यवाद-सहित लौटा दूँगी। यहाँ तो कहिए, जो पुस्तकें पढ़ चुकी हूँ उनको अभी भेज दूँ बाकी पीछे भेज दी जायँगी।

आपकी सखी

सुमित्रा

(२)

(उत्तर)

.....

.....

प्रेम राम राम

आप का पत्र मिला। यद्यपि मेरे पास कहीं लिखा अवश्य था, पर सच पूछिए तो इस समय मुझे इन पुस्तकों का कुछ भी ज्ञान न था। कुछ सन्देह नहीं। परीक्षा की तैयारी के दिनों समय का बहुत आदर करना चाहिए। पर मुझे तो पुस्तकों के पढ़ने का कुछ ऐसा व्यसन है कि जो पुस्तक सामने पड़ गई बिना कुछ पढ़े जी नहीं मानता। इसलिए परीक्षा की तैयारी के दिनों में मैं तो यह करती हूँ कि इधर उधर की सब पुस्तकें बटोर कर कहीं अलग बन्द करके रख देती हूँ।

जो पुस्तकें आपके पास हैं उनके आने की इस समय मुझे कोई जल्दी नहीं है। आप धीरे धीरे जैसा सुभीता हो देखिए। जब सब समाप्त हो जायँ इकट्ठी करके भेज देना। पर बहिन, कृपा करके केवल

पुस्तकें ही भेजिए 'धन्यवाद' यहाँ रख लीजिएगा यहाँ मेरे घर उसके रखने के लिए जगह नहीं है

आपकी
यशोदा

(३)

स्थान
तिथि

श्रीभ्राताजी नमस्कार

आज मैंने अपनी पुस्तकों की जाँच की तो तीन पुस्तकें नहीं मिलीं। उनमें से एक 'सती इलाज' के विषय में तो सोचते सोचते याद आया कि बहन लक्ष्मणा जी पढ़ने को ले गई थीं। सो उनको आज ही इस पुस्तक के लिए चिट्ठी लिखती हूँ। बाकी दो पुस्तकें 'स्त्रीसाधना' और "लक्ष्मी-सरस्वती संवाद" का कुछ पता नहीं चलता। बहुत सोचा कुछ याद नहीं पड़ता कि किस को दे दीं। ये दोनों पुस्तकें बड़े काम की हैं। इसलिए कृपा करके मुझे इन पुस्तकों का फिर मोल लेकर भेज दीजिए। अब मैं इनको बहुत संभाल कर रक्खूँगी।

आप की छोटी बहिन
यशोदा

(४)

(उत्तर)

.....

.....

प्यारी यशोदा, आशीर्वाद

तुम्हारा पत्र परसों का लिखा हुआ आज मिला। बड़े खेद की बात है कि तुम पुस्तकें बहुत खोती हो। अभी पारसाल चार

फिर से तुमको ले चुका हूँ। अब फिर दो पुस्तकों के लिए लिखती हो। मेरी समझ में तुम्हारे पुस्तकों के लेन देन का अच्छा नहीं है। यदि तुमको याद नहीं रहता तो चाहिए कि छोटी सी सादी बही बना लो। जब कोई पुस्तक किसी को ट लिखलिया करो, और जो लौट आई, उसे तुरन्त काट दिया। इस बार तो मैं इन पुस्तकों को फिर लेकर भेजे देता हूँ, पर यदि तुम इसी तरह बिना लिखे पढ़े मँगनी देकर खोओगी फिर न पाओगी।

तुम्हारा शुभचिन्तक भाई

दीपलाल

(५)

स्थान.....

तिथि.....

री सुमित्रा, राम राम

मैंने कल अपनी सब पुस्तकों को सूची से मिलाया तो एक तक "गृहस्थ-धर्म" नहीं मिलती। मैंने बहुत सोचा पर ठीक याद ीं आता कि किसको दी। कृपा करके अपनी पुस्तकें देख लिए कदाचित् उनमें हो। क्योंकि उधर मेरे आप के बीच में ुधा पुस्तकों का लेना देना रहा करता था।

बहिन, मैं यह नहीं कहती कि आप के पास मेरी पुस्तक वश्य है किन्तु अटकल से लिखती हूँ। आशा है कि इसके लिए ाप मुझे क्षमा करेंगी।

उत्तरामिलाषिणी,

कौशल्या

(८)

(उत्तर)

। रमा,

मेरे पास पिछले परीक्षा-पत्र अवश्य हैं। पर शोक है कि इस
: पढ़ी नहीं हैं। बीबी सुखदाजी पिछले रविवार को आईं
के अपने साथ ले गईं। पर आप कुछ चिन्ता न करें। मैं आपको
ा लिखे देता हूँ कि यह डाक द्वारा लोगे आपके पास भेज
क्योंकि उन्होंने मुझसे कहा था कि चार छः दिन के भीतर
ा दूँगी, और आज आठवाँ दिन है। इसलिए अब वह अवश्य
चुकी होंगी। मैं समझता हूँ कि परसों तक आपके पास पहुँच
ंगे। मेरे पास जो चीजें हैं उन्हें आप अपनी ही समझ कर यदि
किसी पुस्तक आदि का काम हो तो बराबर लिखें। तुरन्त
दो आदमी।

आपकी,

हपाना

(९)

(एक छोटी कन्या की ओर से अपने चचा के नाम
आठ और चूड़ी के लिए)

(स्थान).....

(तिथि).....

चाचाजी, हाथ जोड़ती हूँ

पिताजी ने बतलाया कि बड़े दिन की छुट्टी में आप घर आने वाले
। इसी करके कलम बनाने के लिए मुझे एक चाकू उधार लेते आ-
ना। मूर्खिएगा नहीं। क्योंकि कमूरेजी कलम से मुझसे लिखते नहीं
बना। आपने जो पहले चाकू मुझे दिया था उसको मैंने खोया
दी। मेरे पास है। पर उससे मैंने कई बार कलम काट कर
ाया। इसलिए अब कलम उससे नहीं बनता।

दूसरी बात यह है कि मेरे मूँछों के बालों ने कुछ सिर गये और तो है यह बहुत मेरे लगता है इसलिए मुझे इसका तोड़ एक तोड़ा मूँछों का ले आइएगा

हाँ नाचाजी इसके तो एक बड़ी तकरार बात भूली आपने था यह यह है कि अपने साथ नाचाजी को भी तकर लाइएगा मैंने बहुत जगह से इसको नहीं देखा। बहुत जी लगा रहेगा। इसको मेरे राम राम पहुँचे।

आपकी मतीजी

चन्द्रप्रभा

मैंने यह चिट्ठी लिख कर सखी को दिखाई। वे पढ़ कर हँसने लगा भला नाचाजी इसमें हँसी की क्या बात है।

(१०)

उत्तर)

(श्री

(मि

) प्यारी बहिन

आज तुम्हारा पत्र मुझे मिला। पढ़कर बहुत ही चित्त प्रसन्न हुआ बड़े दिन से मैंने आने का तकर लिखा था। पर अभी हो नहीं है क्योंकि मेरे पास काम बहुत है, और कुछ मन का तुम्हारा हुआ होगा। इसलिए मैं एक चिट्ठी साथ ही विद्यालंकार के हाथ बहुत शीघ्र भेज दूँगा। वह आपके साथ तक दूल्हा लेकर घर आने वाले हैं। पर देखना, कहीं ऐसा न हो कि तुम अपने हाथ से काजल बनाने लगो, नहीं तो अपनी बिन्दिया अवश्य काट देंगी। यहाँ के लोग बड़े तेज होते हैं। हाँ आपको पढ़ाने में बाबू रामचन्द्र की लड़की विमला छोटे हो गई। इसलिए मैं बड़ा खुश हुआ।

चूड़ियाँ तुम्हारी चाची ने पहले ही से ले रक्खी हैं। चाक के
ए भेज दी जावेंगी। यह भी तुम्हारे देखने को बहुत विकल हैं,
र तुमको आशीर्वाद कहती हैं।

तुम्हारा शुभचिन्तक चाचा,
श्यामसुन्दरदास

(११)

(एक नगरनिवासिनी छोटी कन्या की ओर से
गाँव में रहने वाली अपनी मामी के नाम)

स्थान
तिथि

मी मामीजी, राम राम

आप जानती हैं कि मैंने अब तक कभी गाँव नहीं देखा। इस-
र आप के यहाँ आने के लिए मेरा बहुत जी चाहता है। माँजी
हती हैं कि जब तू बहुत छोटी थी तब एक बार ननिहाल हो
ई है। पर मुझे तो कुछ याद नहीं पड़ता। हमारे पड़ोस में अभी
लड़कियाँ गाँव से हो आई हैं। वह बतलाती हैं कि गाँव बड़ा
न्दर होता है। खूब हरे हरे खेत देखने में आते हैं, जो यहाँ हमारे
हर की गलियों में कभी स्वप्न में भी देखने को नहीं मिलते।
माँजी! मैं आऊँगी तो आप मुझे गाँव की क्या क्या अच्छी चीज़
लावेंगी। सुनती हूँ, ईख (ऊख) के ताज़ा रस में दूध मिला कर
ने से बड़ा आनन्द आता है। बस, मैं तो दिन भर यही पीती रहूँगी। माँजी कहती हैं कि वैशाख में सब कोई साथ चलेंगी। पर मैं
जल्द आना चाहती हूँ। मामाजी इधर आ गये तो बस बन गया,
उन्हीं के साथ चली आऊँगी। अम्माँ अपना पीछे से आती रहेंगी।

आपकी भानजी,
ईश्वरी

यह अब बहुत मैली हो गई है। इसलिए उसके पढ़ने में मेरा जी नहीं लगता। दूसरी पुस्तक जिसका नाम बाला-बोधिनी है, उसके पहले चार पन्ने निकल कर कहीं खो गये हैं। मैंने उसको बहुत ढूँढ़ा नहीं मिले। चाहे फिर से उस पुस्तक को मोल न लीजिए, बस, यही चारों पन्ने पैसे दो पैसे के लेकर भेज दीजिए। मैं उनको सीकर लगा लूँगी। पर जल्दी भेजिए। नहीं तो पढ़ने में बहुत हर्ज होगा। पहाड़े वाली पुस्तक पर भी बहुत तेल पड़ गया है। इससे अब वह भी काम की नहीं रही।

इन पुस्तकों के साथ दो क़लम और दो पेन्सिल भी अवश्य भेज दीजिए क्योंकि एक एक करके मेरी सब क़लमें और पेन्सिलें पाठशाला में खो गई हैं। यहाँ गाँव के बाज़ार में माताजी ने खोज कराई थी नहीं मिलीं।

माता जी खिसियाती हैं कि "तू बहुत जल्द जल्द सब चीज़ें फेंका करती है। अब तुझे कुछ न मिलेगा"। बाबूजी! क्या कहूँ अपनी जान में तो मैं अपनी सब चीज़ें बहुत सँभाल कर रखती हूँ, पर न जाने कैसे खो जाती हैं। आशा करती हूँ कि अब कभी ऐसा न होगा।

आपकी पुत्री,
महादेवी

(१४)
(उत्तर)

स्थान—
तिथि—

प्यारी पुत्री महादेवी, आशीर्वाद

तुम्हारा पत्र मिला। भोली बेटी! पुस्तकों के पन्ने अलग अलग फुटकर नहीं बिकते, कि जब जो खो गया वह ले लिया।

मैं आशा करता हूँ कि अब मुझे फिर तुमको इस विषय में कुछ न लिखना पड़ेगा।

तुम्हारा शुभचिन्तक
पिता
रामनारायण

(१५)

(एक कन्या की ओर से पिता को अपने पठन-पाठन के विषय में)

लखनऊ
५ मार्च १०

मान्यवर पिताजी, नमस्कार

मैं हर्षपूर्वक आप को यह सूचना देना चाहती हूँ कि ईश्वर की कृपा से अब मैं यहाँ अपनी सह-पाठिनियों में सब से उत्तम समझी जाती हूँ। विशेष कर "संस्कृत" और "गणित" में तो अध्यापिकाजी कहती हैं कि इस साल तुझे पदक अवश्य मिलेगा।

कल कन्यापाठशालाओं की निरीक्षिका (इन्सपेक्ट्रेस) आई थीं। उन्होंने मुझ से अनेक प्रश्न किये। सब के उचित उत्तर पाकर वे बहुत प्रसन्न हुईं। अध्यापिका जी से आप का शुभ नाम इत्यादि पूछती थीं।

पिताजी! ये सब आप और अध्यापिका जी के परिश्रम का फल है। मैं तो अपने आप को किसी योग्य नहीं समझती। माताजी, यदि *ननिहाल से आ गई हों तो यह पत्र उन्हें भी दिखा दीजिएगा।

आपकी पुत्री,
कमला

---

*ननिहाल को कहीं कहीं नानघर या नानहर भी कहते हैं।

ऐसा जान पड़ा कि मानो किसी ने एक बड़ी सुई चुभो दी। तुरन्त मैं पीड़ा से व्याकुल हो गई। साथ की लड़कियाँ दौड़ कर लैम्प ले आईं। देखा तो एक बड़ा बिच्छू था। इन लड़कियों ने मुझे हाथों हाथ पलँग पर पहुँचाया। इतने में खबर पाकर अध्यापिकाजी और छात्रालय के कई कर्मचारी आगये। इन्होंने रात भर ऐसी सेवा की कि मैं कभी न भूलूँगी। अब मैं बिलकुल अच्छी हूँ। किसी प्रकार की चिन्ता न करना। केवल सूचना मात्र यह पत्र लिखती हूँ।

आपकी छोटी बहिन,
मागमरी

(१८)

(खर्च के लिए रुपये की माँग)

स्थान .....
तिथि.....

श्रीमान् पिताजी, प्रणाम

एक सप्ताह के लगभग हुआ होगा कि इस महीने के खर्च के लिए एक प्रार्थना-पत्र माताजी की सेवा में भेज चुकी हूँ। पर अब तक न रुपया आया और न कोई उत्तर।

आप जानते हैं कि पाठशाला के नियम के अनुसार भोजन आदि का व्यय हर महीने का पहले जमा कर देना पड़ता है। इसके सिवा इस महीने की फ़ीस भी अभी तक नहीं दी गई, रोज़ माँगे जाती है। कहाँ तक "आज कल" "आज कल" करके टाला जाय। मेरा जी बड़े संकट में है। इसलिए कृपा करके पत्र देखते ही १५) रु० तो अवश्य भेज दीजिए। नहीं तो मुझे बड़ा कष्ट होगा। इस सम्बन्ध में मैं यह भी आप को सूचित करना चाहती हूँ

मैं अनुचित एक पैसा भी कभी खर्च नहीं करती। सब हिसाब ब्यौरा सहित रखती हूँ जब आप चाहें देख सकते हैं। इस कष्ट देने के लिए क्षमा चाहती हूँ।

उत्तराभिलाषिणी
आपकी तुच्छ पुत्री,
सीता

(३३)

(एक पाठशाला से दूसरी में जाने के लिए इच्छा प्रकट करना)

बहिन चन्द्रप्रभाजी राम राम

क्या कहूँ, यहाँ पढ़ने में अब मेरा जी एक क्षण भी नहीं लगता। कारण यह है कि यहाँ की पाठशाला में अब पढ़ाई अच्छी नहीं होती। श्रीमती कृष्णा बाई जी जब तक अध्यापिका रहीं पाठशाला बड़ी उन्नति पर रही पर जब से उनका देहान्त हुआ दिन दिन उसकी दशा बिगड़ती ही जाती है अब तक कोई अच्छा प्रबन्ध उनके स्थान में नहीं हो सका। प्रयत्न खोज हो रहा है पर तो भी आप जानते हैं कि योग्य अध्यापिकाओं का मिलना इस समय कितना कठिन हो रहा है। दूसरे यहाँ पाठशाला के पास अभी इतना धन भी नहीं है कि वह अधिक खर्च करके कहीं दूर से किसी को बुला सके इसलिए अभी आशा नहीं है कि यहाँ जल्द कोई सन्तोषजनक प्रबन्ध हो सके।

यह आप से छिपा नहीं है कि इस वर्ष से अधिक अब मैं नहीं पढ़ सकती। इसलिए यदि आप की पाठशाला में जगह हो तो मेरे लिए अवश्य कुछ प्रबन्ध कीजिए जिससे यह साल मेरा व्यर्थ न जाय। मैं इसके लिए आपको बहुत धन्यवाद दूँगी।

आपकी बहिन,
अमृतकला

(२०)

(उत्तर)

बहिन अमृतकलाजी !

आप का पत्र आया। हाल मिला। मैंने भी इधर किसी से सुना था कि अब यहाँ की पाठशाला की दशा अच्छी नहीं रही। इस समय यहाँ के छात्रालय और पाठशाला में बस दो स्थान खाली हैं। अच्छा हुआ आपने अभी लिखा। यदि कहीं चार छः दिन की देरी से आपका पत्र आता तो कोरा ही उत्तर देना पड़ता। क्योंकि सुनती हूँ कि यहाँ कई लड़कियाँ इधर उधर से आना चाहती हैं।

मैंने बड़ी अध्यापिकाजी को आपका पत्र दिखा दिया है और आपकी योग्यता आदि की भी चर्चा कर दी है। उन्होंने पूरी आशा दिलाई है कि आप ले ली जायँगी। अब आप कृपा करके एक प्रार्थना-पत्र उनके नाम अलग लिख कर, जहाँ तक जल्दी हो सके, भेज दीजिए। ईश्वर ने चाहा तो अवश्य सफलता होगी।

बहिन, इस तुच्छ काम के लिए धन्यवाद कैसा ? इसमें तो मेरा ही लाभ है कि कुछ दिन आपके सत्संग का आनन्द उठाऊँगी।

आपकी हितैषिणी,

चन्द्रप्रभा

(२१)

मान्यवर पिताजी, नमस्कार

मैं आपको यह पहले सूचित कर चुकी हूँ कि इस वर्ष लाहौर की प्रदर्शिनी में मेरी पाठशाला से भी कई चीजें लड़कियों की बनाई हुई भेजी गई थीं।

यह भी पता लगा कि इस विषय में तुम अपनी माता का कहना
मानती हो। यह सुन कर मुझे बहुत दुःख हुआ।
प्यारी बेटी! मैं सङ्गीत या चित्रकारी के विरुद्ध नहीं हूँ। निः-
देह ये भी बड़े अच्छे गुण हैं। तुम इनको अवश्य सीखो।
लिखना पढ़ना बिल्कुल छोड़ कर सारा समय इसी के भेंट
रना ठीक नहीं है। यदि तुम में विद्या के साथ ये गुण होंगे तो
र भी उत्तम होगा।

तुम्हारी स्वाभाविक रुचि को मैं दबाना नहीं चाहता। पर यह
नहीं चाहता कि साधारण लिखने पढ़ने में भी तुम कच्ची रहो।
धिक लिखने के लिए मेरे पास समय नहीं है। मैं समझता हूँ कि
म्हारे लिए इतना ही बहुत है।

तुम्हारा शुभचिन्तक पिता,
रामनारायण

(२३)

(पिता की ओर से पुत्री के नाम परीक्षा की तैयारी
के विषय में)

स्थान.....
तिथि.....

पुत्री सरस्वती, आशीर्वाद।

तुम्हारी परीक्षा के दिन निकट आगये हैं। मैं जहाँ तक जानता
हूँ अब दो महीने से अधिक न होंगे। कुछ पता नहीं कि कौन
कौन विषय तुम्हारे अभी तैयार नहीं हैं। तुम्हारी माता की एक
चिट्ठी से मालूम हुआ कि तुम आज कल रात को बड़ी देर तक
मिट्टी का तेल जला कर पढ़ा करती हो। मेरी समझ में तुमको
इतनी कड़ी मिहनत न करनी चाहिए। क्योंकि अभी बीमारी से
उठने के कारण एक तो तुम्हारा शरीर निर्बल है। दूसरे मिट्टी

अधिक ध्यान रहा। सो उसकी तो 'ईश्वर की कृपा से' कुछ चिन्ता नहीं है। अध्यापिकाजी ने अभी पिछले पाँच वर्ष परीक्षा-पत्र के प्रश्न मुझसे पूछे थे। उनमें दो तीन छोड़ कर ठीक उतरे। बस यही दो विषय इतिहास और भूगोल ऐसे हैं में कुछ अवश्य खटका है। सो इनमें भी बोध होने के लिए ने भर तो उठा न रक्खूँगी। आगे ईश्वराधीन है।

पिताजी, मैं इस वर्ष अवश्य पास होजाना चाहती हूँ। नहीं मुझे बड़ी लज्जा होगी। क्योंकि मुझ से दो एक छोटी छोटी ास की लड़कियाँ मेरे साथ परीक्षा देने की तैयारी कर रही। आशीर्वाद दीजिए कि मुझे अपने मनोरथ में सफलता हो।

आपकी पुत्री,
सरस्वती

(२५)

(प्रत्युत्तर, पिता की ओर से)

स्थान
तिथि

ारी बेटी, आशीर्वाद।

निःसन्देह तुम्हारा उत्साह सराहनीय है। पर हर काम में अपनी शारीरिक दशा का अवश्य ध्यान रखना चाहिए। क्योंकि परीक्षा में पास होने की अपेक्षा स्वास्थ्य बड़ी अमूल्य वस्तु है।

यदि तुम्हारा शरीर पुष्ट और नीरोग रहेगा तो ऐसी ऐसी कई परीक्षायें तुम सुगमता के साथ पास कर सकोगी। इससे मेरा यह तात्पर्य नहीं है कि तुम कुछ मिहनत न करो। हाँ इतना अधिक न हो कि फिर ज्वर के लौट आने का भय हो। यह संतोष की बात है कि जो विषय कठिन और दुरूह समझा जाता है, अर्थात् गणित

उसमें तुम्हें [illegible] भूगोल और इतिहास ये बड़े सरल हैं। मैं चाहता तो तुमको जल्द इन दोनों में तयार करा देता। फिर भी मैं तुम्हें एक [illegible] बताए देता हूँ। यदि तुम उसके अनुसार पढ़ोगे तो [illegible] जल्द इनमें परीक्षा पास करने के योग्य हो जाओगे। [illegible] विषय प्रायः पूछे जाते हैं उनको अच्छी तरह याद कर पुस्तक पर पेन्सिल से चिह्न बना लो। भूगोल के प्रायः [illegible] अर्थात् सागर, पर्वत, झील, नदी, उनके निकलने और [illegible] स्थान तथा उनके किनारे के प्रसिद्ध प्रसिद्ध [illegible] इत्यादि तुम नक्शा सामने रख कर दस पाँच बार पुस्तक से [illegible] कर देख लो। फिर [illegible] मन में बार बार उनका ध्यान करो। [illegible] ऐसा ही नक्शा बनाने का प्रयत्न करो। इस [illegible] सब चीजें याद हो जायँगी।

[illegible] भूगोल की ऐसी बातें जिनका नक्शे से सम्बन्ध नहीं है [illegible] ध्यान [illegible] प्रसिद्ध हैं इत्यादि तथा इतिहास की बातें इनको [illegible] याद करने के लिए मैं तुम्हें एक [illegible] बताता हूँ जिससे बड़ी सुगमता होगी। वह यह है कि जिन जिन बातों को याद करना है उन सब को एक साथ नहीं किन्तु एक एक करके पहले एकान्त में ध्यान देकर कई बार पढ़ो। फिर अपने दो चार सहपाठिनी लड़कियों में बैठकर आपस में उन्हीं विषयों पर चर्चा करो अर्थात् बिना पुस्तक देखे बारी बारी से कहानी की तरह कह जाओ। जहाँ कुछ भ्रम हो पुस्तक देख कर दूर कर लो। जब कुछ ऐसा अभ्यास हो जाय तब उनमें से बड़े बड़े विषयों को कभी कभी संक्षेप से लिख जाओ और फिर पुस्तक से मिलाकर देख लो कि कोई मुख्य बात छूट तो नहीं गई। मुझे पूरी आशा है कि इस प्रकार पढ़ने से तुम परीक्षा पास करने पर को बहुत जल्द सीख जाओगी।

ईश्वर तुम्हारी इच्छा पूर्ण करे। इससे बढ़कर मेरे लिए और
ई की बात क्या हो सकती है?

तुम्हारा शुभचिन्तक पिता,

सुन्दरलाल

(२६)

(गाँव की एक कन्या की ओर से नगर की एक अपरिचित कन्या
के नाम, स्त्री शिक्षा की पुस्तकों आदि की व्यवस्था के लिए)

सिरसा, ज़ि० इलाहाबाद

फाल्गुन बदी ३

माननीय बहिन, श्रीमती जानकी जी, राम राम

यद्यपि आप मुझे न जानती होंगी और न मुझे कभी आपके
दर्शन का शुभ अवसर मिला, परन्तु यहाँ थोड़े दिन हुए पड़ोस में
एक बहिन न्योते में आई थी, उनसे आप की विद्या और गुणों की
कीर्ति सुन कर कुछ आप को कष्ट देने का आज साहस करती हूँ।
आशा है कि दया करके अवश्य उत्तर प्रदान करेंगी।

यह स्थान एक छोटा सा क़स्बा है। यहाँ ब्राह्मणों और बनियों
की अधिक बस्ती है। परन्तु ठीक कि उनकी बहू-बेटियों में, नगर
से दूर होने के कारण पढ़ने लिखने की बहुत कम चर्चा है। मैंने
अब तक केवल उन पुस्तकों के द्वारा जो लड़कों की पाठशालाओं
में पढ़ाई जाती हैं अपने घर में कुछ पढ़ना लिखना सीखा है। पर
अब मेरी इच्छा है कि स्त्री-शिक्षा की कुछ नई नई पुस्तकें और पत्रों
आदि को मँगाकर पढ़ूँ और यहाँ की स्त्रियों को दिखाऊँ।

क्या आप कृपा करके कुछ ऐसी उत्तम पुस्तकों और समाचार

समाचार-पत्रों में विशेषतया स्त्रियों के लिए अभी तक साप्ताहिक
ों नहीं है। कुछ मासिक अवश्य हैं, जिनमें से तीन मेरे यहाँ
ाते हैं। उनका एक एक पिछला अंक नमूना मात्र आप के पास
जती हूँ। इन में से जो पसन्द आवें उनके ग्राहक बन जाइए।
ह भी प्रार्थना है कि इन अङ्कों को देख कर कृपया लौटा दीजिएगा
योंकि मैं इनको इकट्ठा करके रखती हूँ। और जो सेवा मेरे योग्य
हो, अपनी सखी समझ कर, बराबर मुझे लिखती रहें। मैं बड़ी
प्रसन्नता के साथ उसे पूरा करने का यत्न करूँगी।

आशा है कि जब कभी आप प्रयाग आवेंगी तो मुझे अवश्य
दर्शन देंगी।

आपकी दर्शनाभिलाषिणी
जानकी

(२८)

(एक लड़की की ओर से दूसरी लड़की को, छुट्टी में
साथ साथ यात्रा करने की सलाह)

काशी
चैत्रवदी ५

प्यारी उषा! राम राम

अगले महीने की अमावस से सब पाठशालायें दो महीने के
लिए बन्द हो जावेंगी। आप घर आने के लिए बहुत जल्दी न
करना। मैं यहाँ रहने से दो दिन पहले आप को स्टेशन पर पहुँचने
के ठीक समय से सूचित करूँगी। ऐसा प्रबन्ध रखना कि मुझे रेल
पर मिल जावें, जिससे दोनों बहनें साथ ही साथ घर चलें। रेल

सुनी हुई है। यदि आप का अब भी वही विचार हो जैसा कि
हो तो कृपा करके सूचित कीजिए। अच्छा होगा, कुछ दिन
र आपका साथ रहेगा।

आप की कृपापात्र,
लक्ष्मी

(३०)
(उत्तर)

आगरा (छावनी)
१२ मई

प्यारी लक्ष्मी,

आपका पत्र आया। उत्तर में निवेदन है कि अवश्य पाठशाला
में आप से अध्यापिका बनने की इच्छा प्रकट की थी। पर इधर
आनुषंगिक ग्रन्थों के देखने से अब मेरा विचार बदल गया है।
इसलिए अब मैं स्त्रियों के रोगों की चिकित्सा और दाई इत्यादि का
काम सीखना चाहती हूँ। क्योंकि यदि आप प्रसन्न हों तो इसकी
भी बड़ी आवश्यकता है।

बड़े खेद की बात है कि अभी तक हमारी ये बहनें, जो ऊँची
जाति से सम्बन्ध रखती हैं, इस काम को नीच समझती हैं। पर
मेरी समझ में तो यह बड़ा ही उत्तम काम है। इसके द्वारा बहुत
कुछ स्त्रियों का उपकार किया जा सकता है। मुझे तो स्त्रियों की
सेवा और आप का पेशेवर पूँजी आदि के झोंझट पड़ने में न तो कुछ
सुख प्रतीत होता है, और न अच्छा लगता है। इसलिए मेरा यह
निश्चय इसी के संबंध का है।

मेरी यह भी इच्छा है, यदि मुझे कुछ का लाभ, तो मैं
अपनी बहनों के आने के लिए कुछ दिनों तक दुमंजिले
इस निश्चय पर लिखूँगी। क्योंकि कुछ तो विवाह और कुछ न आने
के कारण इस स्त्रियों का सहवास होना विरहित हुआ है कि

(५२)

(इसी विषय की दूसरी चिट्ठी)

प्रयाग
जेठ बदी ५

माता जी, प्रणाम।

१० दिन हुए अपने पहुँचने की सूचना दे चुकी हूँ। खेद है कि अब तक आपका कोई पत्र नहीं आया। मैं जिस दिन चली हूँ अनसूया को कुछ ज्वर था। इससे और भी चिन्ता रहती है। मैं यहाँ बहुत आराम से हूँ। भैया जी का घर बहुत लम्बा चौड़ा है और भीतर एक छोटी सी सुन्दर वाटिका बनी हुई है। भाभीजी के दोनों बच्चे थोड़ी दिन में मुझ से इतने मिल गये हैं कि किसी समय साथ नहीं छोड़ते। विशेष कर सुमित्रा तो रात को भी मेरे ही पास सोती है। परसों पड़ोस की कई बहनें मुझे देखने आईं थीं। एक तो उनमें ऐसी विदुषी थी कि उनसे मिल कर बहुत ही चित्त प्रसन्न हुआ। इनका नाम देवी परमेश्वरी जी है। इनके पिता राय प्यारेलाल जी यहाँ पाठशालाओं के निरीक्षक (इन्स्पेक्टर) हैं। परमेश्वरी जी की अवस्था अभी १४ वर्ष से अधिक नहीं जान पड़ती परन्तु संस्कृत खूब जानती हैं और हारमोनियम बजाने का भी अच्छा अभ्यास रखती हैं। मैं यहाँ आप से केवल दो सप्ताह के लिए कह कर आई हूँ। पर यदि आप आज्ञा देंगी तो मेरी इच्छा यहाँ गरमियों की छुट्टी भर रहने की है। भाभी जी भी इस विषय में आप को अलग पत्र लिखने वाली हैं। मैं अपने पढ़ने की सब पुस्तकें अपने साथ लाई हूँ और नित्य पढ़ती हूँ।

अनसूया को मेरी ओर से प्यार कर लीजियगा।

आपकी पुत्री,
कमला

डे कभी हमने आप का साथ नहीं छोड़ा था। इसलिए जिस दिन
न गईं उस दिन रात को मुझे बहुत देर तक नींद नहीं आई
र कभी कभी आँखों से आँसू भी टपकते रहे। दूसरे दिन सवेरे
ठे तो यहाँ की छोटी छोटी कन्यायें मुझे अधिक उदासीन देख कर
हँसने लगीं। एक बोली, "देखो हम लोग कितनी कितनी दूर से घर
कुटुम्ब छोड़ कर यहाँ आनन्द से रहती हैं" "अजी! चिन्ता किस
बात की? घर में तो दोही चार सहेलियाँ होंगी यहाँ सैकड़ों बहनें
हैं"। उनके मुँह से ऐसी बातें सुनकर मैं सचमुच अपने मन में
बहुत लज्जित हुई। इतने में छात्रालय की प्रबन्धकर्त्री श्रीमती
बकमिरीजी आगईं। वे मेरा मुख देखते ही मेरी दशा जान गईं। तुरन्त
मुझे गोद में बैठा कर समझाने बुझाने लगीं। उनके उपदेश से अब
मेरी रही सही अशान्ति सब दूर हो गई है।

आप सच जानिए कि मैं अब बड़े आनन्द से रहती हूँ। किसी
प्रकार की चिन्ता न करना। हाँ, अपने समाचार जल्द जल्द
भेजती रहना।

आपकी छोटी बहन,
कौशल्या

(३५)

(बड़ी बहन के नाम छुट्टियों में आने की सूचना)

पुत्रीपाठशाला, मेरठ
१० अप्रेल १०

प्यारी बहिन, प्रणाम।

अगले महीने की १५ तारीख से हमारी पाठशाला दो महीने
के लिए बन्द हो जायगी। जैसा कि हर साल छुट्टी हुआ करती है।
इस अवसर पर १ मास के लगभग आपके साथ रह कर आनन्द
से छुट्टी व्यतीत करने की इच्छा है।

ने दो। इस पर पहले तो वह बिगड़ कर बड़ी देर तक अलग
ा रहा। अन्त में अपने को अकेला देख कर बोला कि "अच्छा
ीन तुम अपने साथ हमें न खेलाना, पर अलग उसके निकट
ा बैठने दोगी? हमने पूछा क्यों? उसने कहा "पिता जी हमारे
लिए बाँसुरी लाये हैं हम उसे बैठ कर बजायेंगे जिससे तुम्हारी
भाइयों की शोभा और बढ़ जायगी"। उसका यह सच्चा भ्रातृ-भाव
देख कर मुझसे न रहा गया। आँखों में जल भर आया। मैंने उसे पास
बुला कर प्यार किया और कहा कि "नहीं नहीं, तुम निराश न हो। हम
तुम्हें अवश्य अपने साथ खिलायेंगी, पर देखो भाई, लड़ाई न किया
करो। उसने प्रतिज्ञा की कि "अच्छा बहन, अब आज से कभी
झगड़ा न करूँगा"।

अहा! किन किन बातों को याद करूँ। उस समय की जितनी
घटनायें थीं सब अलग अलग हैं। बड़े हर्ष की बात है कि तुम जल्द
आने वाली हो। इसविषय में सुभद्रा का पत्र मेरे पास भी आ
चुका है।

तुम्हारे देखने की अभिलाषिणी,
शान्ति

(३७)

(एक कन्या की ओर से अपनी माता के नाम, छात्रालय
की दिनचर्या के विषय में)

स्थान.....
तिथि.....

श्रीमती माताजी, नमस्कार।

चलते समय आपने कहा था कि कुछ दिन देख कर यहाँ की
दिनचर्या अर्थात् दिन भर जिस समय जो जो काम होता

र सप्ताह में २ दिन संगीत अर्थात् गाना बजाना सीखना होता
। और ३ दिन पुस्तकालय में जाना होता है। यहाँ एक दिन तो
सब अध्यापिका जी के सामने किसी एक शिक्षा व पत्र या अन्य
किसी एक में से कोई अच्छा लेख पढ़ कर सब को सुनाना पड़ता
है, जिसे अध्यापिका जी उचित समझ कर पहले ही से चुने रहती हैं।
१ दिन व्याख्यान देने का अभ्यास कराया जाता है। यह काम बारी
बारी से एक एक दिन सब को करना होता है। कभी कभी किसी दिन
इसके स्थान में अध्यापिका जी का उपदेश होता है। बस इसके पश्चात्
सब आकर दस बजे के भीतर अपने अपने बिछौने पर सो जाती हैं।

आपकी पुत्री,
सुशीला

(३८)

(ऊपर के पत्र पर माता की ओर से कुछ और प्रश्न)

स्थान... .....
तिथि .....

प्यारी सुशीला,

तुम्हारे पत्र को पढ़कर मैं बहुत प्रसन्न हुई। तुम्हारे पिताजी को भी पत्र सुना दिया है। तुम्हारे लेख से वहाँ का प्रबन्ध बहुत उत्तम जान पड़ता है। इसीलिए तो मैंने तुम को वहाँ भेजा है। तुमने भोजन के विषय में बहुत कम लिखा है। अर्थात् यह नहीं बतलाया कि खाने को क्या क्या मिलता है और प्रबन्ध कैसा है? क्या तुम सब के लिए कोई औषधालय भी है? और कन्याओं को भोजन बनाना भी सिखाया जाता है या नहीं? यदि किसी कन्या के संरक्षक अर्थात् माता, पिता, भाई, बहिन आदि उसे देखने आयें और वहाँ दो एक दिन रहना चाहें तो उनके ठहरने का क्या प्रबन्ध है? तुमने यह नहीं लिखा कि कन्याओं को किस प्रकार का खेल खिलाया जाता है। और लड़कियों की सामान्य दशा कैसी रहती है? इत्यादि।

अच्छी तरह देख लिया जाता है कि कोई वस्तु कच्ची या और
किसी तरह से खराब तो नहीं है। खाने के समय हम लोगों को
कुछ खेलने की आज्ञा नहीं है। छुट्टी के दिन पाँच पाँच लड़-
कियाँ बारी बारी से पाकशाला में भोजन बनाना सीखती हैं।
इसमें बड़ा आनन्द आता है। नाना प्रकार के नये नये भोजन
बनाने में आते हैं।

इन सब के लिए दवाई और चिकित्सा का भी पूरा प्रबन्ध है।
परन्तु जब से मैं आई कोई बीमार नहीं हुई।

लड़कियों के मेरसकों के ठहरने के लिए बाहर अलग एक बड़ा
मकान बना हुआ है। इसमें चारपाई, बरतन और भोजन आदि
का उत्तम प्रबन्ध है। मेरे सामने तो कोई आया नहीं, पर सुनती
हूँ, तीन दिन से अधिक ठहरने की आज्ञा नहीं है।

खेल भी अभी तक साधारण तौर ही का है। परन्तु पाठशाला
के अधिकारी गण कुछ ऐसे खेल सोच रहे हैं जो हम लोगों के
लिए हलके व्यायाम का काम दें। लड़कियों की दशा बहुत अच्छी
है। सब खुश हुए पुष्ट और हरदम प्रसन्नचित्त रहती हैं। इकट्ठा
रहने से सब में सगी बहनों का सा परस्पर प्रेम है।

मैं समझती हूँ कि आपके सब प्रश्नों के उत्तर आ गये। और
जो कुछ पूछेंगे लिखूँगी।

आपकी पुत्री, सुशीला

(५०)

(एक सहेली से स्त्री-सम्मिलन का वृत्तान्त पूछना)

प्यारी सहेली, राम राम

मैं जब यहाँ पाठशाला में थी तब कई बार अखबारों में विचार
होकर अन्त में यह निश्चय हुआ था कि स्त्रियों के कुछ कुछ
अधिकारों के बढ़ाने पर, या जब सुनिश्चित है, [illegible] के [illegible]

[illegible] सब ने मिलकर सन्ध्या-हवन किया। [illegible] ईश्वर-उपासना के दो छोटे छोटे भजन हुए। सुन्दर [illegible] फूलों के बीच में शुद्ध स्थान पर बैठकर, जिसके एक [illegible] की निर्मल धारा बह रही थी, और दूसरी ओर हर [illegible] बड़े से बगीचा करने में बड़ा ही आनन्द आता था। [illegible] के लगभग तो हम सब बगीचे थे। बाकी समय में [illegible] की पढ़ाई से अधिक लिखा था।

[illegible] के लिए वहीं भोजन बनने का भी प्रबन्ध किया गया था। एक [illegible] के लिया एक एक दोना फल फलहरी का भी था।

[illegible] के लगभग भोजन से निपट कर थोड़ी देर तक तो [illegible] हुआ। [illegible] बजाने में ऐसी बहुत है। दो तीन घंटे [illegible] बजाने से हम दोनों बहनों ने खूब बजाना सीख [illegible] तीन घंटे हो गये थे। [illegible] के लिये [illegible] के लिये [illegible] बहुत [illegible] हो गये। [illegible]

चैत्र सुदी १२ सं० १९[illegible]

प्यारी बहिन !

यह समाचार पाकर बड़ा आनन्द हुआ कि तुम अपने मुल्क ही की सर्कारी कन्या-पाठशाला में अगले महीने से अध्यापिका नियत होने वाली हो। इसमें कुछ सन्देह नहीं है कि तुम हर प्रकार से इस पद के योग्य हो, पर तो भी इस काम के लिए अभी नई हो इसलिए मैं तुम्हें अपने अनुभव के अनुसार कुछ मुख्य मुख्य बातें बताना चाहती हूँ आशा है कि तुम इन पर अवश्य ध्यान रक्खोगी।

सुनो। अध्यापिका को चाहिए कि शान्त-चित्त और गम्भीर हो छोटी छोटी बातों पर लड़कियों पर क्रोधित न हो, और न कभी कटु शब्द कभी मुँह से निकाले। सब को एक दृष्टि से देखे, किसी के निकट न जाय और न किसी से अपने निज का काम ले। कन्याओं से माता के समान प्रेम रक्खे, पर उनको इतना मुँह न लगाये कि वे उचित आज्ञाओं का भी पालन न करें। जहाँ तक बन सके लड़कियों के संरक्षकों से कभी कोई वस्तु न माँगे। हाँ यदि वे उचित अवसर पर श्रद्धापूर्वक ये कुछ भेंट करें तो उसे स्वीकार कर लेने में कोई हर्ज नहीं है।

केवल लड़कियों के पढ़ाने ही लिखाने का भार अपने ऊपर समझे, किन्तु उनके आचार-व्यवहार (चाल चलन) पर भी ध्यान रक्खे। अर्थात् उनको उपदेश करती रहे कि वे कभी झूठ न बोलें, अपने भाई बहन से लड़ाई झगड़ा न करें, माता पिता की आज्ञाओं का पालन करें और अपने शरीर तथा कपड़ों को साफ रक्खें इत्यादि।

पर यह याद रहे कि इन उपदेशों का लड़कियों पर तभी प्रभाव पड़ सकता है जब अध्यापिका में भी ये गुण हों। नहीं तो सूखी बातें निष्फल हुआ करती हैं।

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] । इसका उपाय यही है कि समय का आदर करो । अर्थात् [illegible] कि तुम पर घर बार का भार नहीं है, खूब जी [illegible] कर विद्या और उत्तम उत्तम गुण सीखो । अपने और अन्य [illegible] के विद्वानों और और स्त्रियों के जीवन-चरित पढ़ो और उन पर विचार किया करो । माता, पिता तथा गुरुजनों की सेवा करो और उनकी आज्ञाओं का पालन करना अपना धर्म समझो । भाई बहन से सच्चा प्रेम रक्खो । सब से मीठे वचन बोलो । कटु शब्द कभी मुँह से न निकालो । और न कभी झूठ बोलो । भूल प्रेम का निशान भर कभी पास न आने दो । स्वास्थ्य रक्षा का विशेष ध्यान रक्खो । अपने शरीर और कपड़ों को सदा साफ़ सुथरा रक्खो पर जब तक कुमारी रहो कृत्रिम शृङ्गार से दूर रहो ।

बेटियो ! यदि तुम इन उपदेशों के अनुसार चलने का उद्योग करोगी तो गृहस्थ आश्रम में प्रवेश होने पर जिस घर की स्वामिनी होगी, निःसन्देह वह स्वर्ग-धाम बना रहेगा नहीं तो इसके विपरीत समझ लो ।

[illegible] गृहस्थ की शोभा बढ़ाओ ।

[illegible] ने जिस समय यह [illegible] किया, चारों ओर से उन पर फूल पुष्पों की वर्षा हुई । [illegible] दुखिया [illegible] । [illegible] दुखिया [illegible] ।

[illegible]

[illegible]

(५०)

(दूसरे [illegible] की सूचना)

[illegible],

[illegible] की सूचना [illegible] है चुकी है । [illegible] है ।

पहुँच गया होगा। आज दूसरे व्याख्यान का सार लिखती हूँ। इसका विषय "स्त्रियों का शृङ्गार" है। इसका श्रीमती जी ने इस तरह से आरम्भ किया—

"देवियो! यह सत्य है कि शृङ्गार की लालसा स्त्रियों में स्वाभाविक हुआ करती है, जिसकी पूर्ति वे भिन्न भिन्न ढंग से की जाती हैं"। पर इस बात का बहुत कम स्त्रियाँ जानती होंगी कि असल में शृङ्गार है क्या चीज?

इस सम्बन्ध में सब छोटी मोटी बातों पर तो कहने का मेरे पास समय नहीं है, इसलिए मैं केवल दो मुख्य चीज़ों 'वस्त्र' और 'आभूषण' अर्थात् गहने और कपड़े पर कुछ अपना विचार प्रकट करूँगी। हमारी कितनी बहनें यह समझती हैं कि उनके शरीर की सारी शोभा अच्छे अच्छे कपड़ों से ही होती है इसलिए जहाँ तक हो सके खूब मँहगे कपड़े मोल लेकर पहनना चाहिए। कितनी स्त्रियों का विचार है कि अच्छा वस्त्र ही मर्यादा का चिह्न है। पर सच पूँछो तो इनमें से कोई बात ठीक नहीं है।

यदि आप इस विषय में कुछ सोचेंगी तो यह बात अच्छी तरह समझ में आजायगी कि कपड़े असल में सर्दी, धूप और मेंह आदि से शरीर की रक्षा के लिए हैं न कि शोभा या मर्यादा के लिए। यह दूसरी बात है कि किसी अंश में उससे कभी शरीर की शोभा भी बढ़ जाती है, पर सच्ची शोभा क्या है? यह मैं आगे चल कर बताऊँगी। पहले मैं अपने देश के भिन्न भिन्न पहनावों की कुछ चर्चा करती हूँ।

हमारे यहाँ कहीं साड़ी, किसी जगह लहँगे, कहीं धोती और कहीं पायजामे पहने जाते हैं। इनमें से कौन अच्छा है और कौन नहीं? यह मैं नहीं कहना चाहती। अपनी अपनी रुचि की बात है। हाँ यह अवश्य बतलाना चाहती हूँ कि इनमें से चाहे जो हो वह ऐसा होना चाहिए जो किसी तरह से स्वास्थ्य को हानि न

पहुँचावे अर्थात् बहुत तंग न हो, मैला या दुर्गन्धित न हो, न इतना हलका हो कि सर्दी गर्मी से शरीर की पूरी रक्षा न हो सके और न इतना भारी या मोटा हो कि बोझ हो जाय और शरीर तक बाहर की ताज़ी हवा न पहुँच सके। दूसरे इतना कस कर न पहनना चाहिए कि कमर जलने लगे। इससे बड़ी हानि पहुँचती है। इस विषय में लज्जा, आचार और सभ्यता आदि का भी ध्यान रखना चाहिए, अर्थात् कपड़ा इतना पतला न हो कि बाहर से शरीर देख पड़े और न बनावट ऐसी हो जिससे हाथ, पाँव और मुख के सिवाय और कोई अङ्ग खुला रहे। जैसे नीचे का वस्त्र चाहे [illegible] धोती इत्यादि इतना छोटा न हो कि पिंडुलियाँ खुली रहें। इसी तरह कुर्ता इतना ऊँचा न हो कि पेट खुला रहे, किन्तु [illegible] चार अंगुल धोती या लहँगे के नीचे दबी रहे [illegible] कलाई तक लम्बी होना चाहिए। जाड़ा हो [illegible] पहनना चाहिए। हाँ, गर्मियों में पतले कपड़े [illegible] एक बार अवश्य धोई जाय। इसी तरह [illegible] घंटे दो घंटे धूप में सुखाना चाहिए।

यह बड़ी कमी है कि बहुत जगह [illegible] रिवाज नहीं है, जिसके कारण उनके [illegible] कीचड़ आदि से सुरक्षित नहीं रहते। [illegible] की जूती पहनो, पर किसी न किसी [illegible]

इस विषय पर मेरा कथन [illegible] के ऊपर कल आप से निवेदन करूँगी,

यह कह कर श्रीमती जी [illegible] आप बहुत उत्सुक होंगे। [illegible] शेष फिर लिख कर भेज दूँगी।

प्राप्त करने का यत्न करो, अर्थात् आरोग्य रहने का उपाय करो, जिससे न केवल तुम किन्तु तुम्हारी सन्तान भी सुन्दर होगी।

मैंने आप सब का बहुत समय लिया। घर-गृहस्थ के ज़रूरी काम धन्धे छोड़ कर आप सबने कई दिन आने की कृपा की। इस के लिए मैं आपकी कृतज्ञ हूँ और अन्त में यह निवेदन करता हूँ कि यदि कोई अनुचित शब्द मेरे मुख से निकल गया हो तो क्षमा करना।

बस यह अन्तिम व्याख्यान था। और आज कान भर वाग्य हो बराबर लिखता रहे।

आपकी
राधा

(४७)
(प्रत्युत्तर)

स्थान.....
तिथि .....

प्यारी राधा,

आप के तीनों पत्र पहुँचे। मैं आपको कहाँ तक धन्यवाद दूँ कि आपने मेरी प्रार्थना पर धोबनों की का सम्पूर्ण व्याख्यान मानो एक प्रकार से घर बैठे मुझे सुना दिया। क्या कहूँ, उनकी मनोहर वाणी द्वारा सुनने में तो बड़ा ही आनन्द आया होगा। व्याख्यान क्या है हम स्त्रियों के लिए बड़े आवश्यक और उपयोगी उपदेशों का भण्डार है, जिन पर हम सब को अच्छी तरह ध्यान देना चाहिए। इसमें कई बातें ऐसी हैं जिनको मैं भी कभी कभी बहुत दिन से सोचा करती थी। उनमें से एक तो जूतियों के पहिनने का विषय है। सचमुच यह बड़ा फूहड़पन है कि हम लोग नङ्गे पाँव रहा करती हैं परन्तु बहिन, जूतियों के पहिनने में विदुषी बहिनें बाधक होती हैं यह बड़ा झगड़ा है। मेरी समझ में इनके स्थान में यदि केवल चप्पल पहने जायँ तो ठीक हो।

उठ गया है। मुझे यहाँ केवल उनके कथन की दौड़ी पर कुछ
वेदन करना है।

पिताजी, सच जानिए, ऐसा ज्ञान पड़ता था मानो अमृत
वर्षा हो रही है। और फिर कहीं बीच में न सोचना न अटकना।
ढ़ ढेढ़ घंटे तक बराबर एक स्वर से प्रमाण और दृष्टान्त
हित बोलना कुछ साधारण बात नहीं थी। पर सब से बढ़कर
इस बात ने मेरे ऊपर प्रभाव डाला वह श्रीमती जी की एक
दस वर्ष की कन्या का व्याख्यान था, जिस ने आध घंटे से अधिक
ऐसी उत्तमता से कथन किया कि सुनने वाले चकित रह गये।
मेरे जी में आया कि क्या मैं भी कभी इसी तरह बोल सकूँगी। मुझे
व्याख्यान देने की बड़ी लालसा है। पर अभी कुछ ऐसा भय
लगता है कि क्या बताऊँ। कई बार पहले से ख़ूब सोच साचकर
अपनी सहेलियों में कुछ कहने को खड़ी हुई। परन्तु ऐसी घबराई
कि बहुत सी बातें कहने को भूल गई। न जाने लोग भरी सभाओं
में कैसे बोलते हैं कि तनिक भी नहीं हिचकते और श्रोताओं पर
कुछ ऐसा प्रभाव डाल देते हैं कि जब चाहा हँसा दिया और जब
चाहा रुला दिया।

पिताजी, आप तो वकील हैं, बहुधा बोलने का काम रहता होगा।
क्या आप कृपा करके कोई ऐसा उपाय बता सकते हैं जिससे
हिचकिचाहट दूर होकर मुझे ख़ूब अच्छी तरह बोलना आजाय।

आपकी पुत्री,
गौरी

(५९)
(उत्तर)

प्यारी बेटी,

ईश्वर तुम्हारा शुभ मनोरथ पूर्ण करे।

आज तुम्हारा पत्र मिला। सच तो यह है कि व्याख्यान देने
का कोई विशेष नियम नहीं है। किन्तु हमने अभ्यास

जैसा तुम अपने विषय में लिखते हो ठीक यही हाल पहले मेरा था। परन्तु पढ़ने वालों के कुछ लेखों से सब रुकावटें आप दूर हो गईं। हाँ इतना अवश्य ध्यान रखना आवश्यक है जो स्वाभाविक हुआ करती है। जैसे एक तो स्वर का मधुर या कर्कश होना, दूसरे वाणी का ऊँचा या नीचा होना और तीसरे शब्द का शुद्ध उच्चारण। क्योंकि किसी लेखक की जिह्वा को अन्तःकरण समझा जाता है जिससे कोई कोई विकट शब्द आदि में रुक नहीं सकते। ईश्वर की कृपा से तुम में यह कोई त्रुटि नहीं है

हाँ कुछ बातें अवश्य हैं जिनका व्याख्यान देते समय ध्यान रखना उचित है जैसे --

१ ऐसे कठिन शब्दों से आरम्भ करना जिससे सुनने वालों का ध्यान अपनी ओर खिंचा रहे

२ -- भूमिका इतनी लम्बी न हो कि मुख्य विषय हलका पड़ जाय

३ श्रोताओं की आयु और योग्यता के अनुसार विषय होना चाहिए अर्थात् ऐसा बोलना चाहिए जिसको अधिकांश तुम्हारे श्रोता समझ सकें। यदि विवश होकर कोई विशेष कठिन शब्द बोलना ही पड़े तो उसके साथ उसका अर्थ भी कह देना चाहिए।

४ बीच बीच में देखती रहो कि तुम्हारा कथन प्रसङ्ग से बाहर तो नहीं जा रहा है

५—इस बात का ध्यान रखो कि जहाँ तक हो सके किसी बात को सोचने या समझ करने के लिए बीच में तुमको बहुत न रुकना पड़े।

६—इसलिए अर्थात् इसी अवस्था के साथ अब जैसा उचित हो स्वर को ऊँचा या नीचा करना चाहिए। यदि तुम में ऊँचे स्वर से बोलने की शक्ति नहीं है तो इसका चिन्ता न करो जिससे शब्द रुक जायँ।

७—यदि तुम कोई ऐसी बात कहो जिससे प्रसन्न होकर लोग
ने लगें, तो ध्यान रक्खो कि तुम को उनके साथ न हँसना
हिए।

८—जितना तुमको समय दिया गया हो, जहाँ तक हो, उसी के
तर अपने व्याख्यान के समाप्त करने का प्रयत्न करो।

९—एक बात को बार बार न दुहराओ।

१०—अन्त में ऐसे ऊँचे तुले शब्द कहो जिससे तुम्हारे
व्याख्यान का आशय श्रोताओं के हृदय में अच्छी तरह जम
जाय।

बस, यही थोड़ी सी मुख्य मुख्य बातें हैं। यदि तुम इन पर ध्यान
रखकर कुछ दिन अभ्यास करोगी तो बहुत अच्छा बोलने लगोगी।
परमात्मा तुम्हारी इच्छा पूरी करे।

तुम्हारा हितचिन्तक पिता,
हरगोविन्दप्रसाद

(८०)

(एक कन्यापाठशाला के वार्षिक उत्सव के वृत्तान्त की सूचना)

प्रयाग
३० अप्रैल १०

माननीय बाबाजी, प्रणाम।

कल हमारी पाठशाला का वार्षिकोत्सव बड़ी धूमधाम के
साथ मनाया गया। उसका कुछ वृत्तान्त आपकी सूचना के लिए
लिखती हूँ। कई दिन पहले से पाठशाला-भवन के सजाने का प्रबन्ध
किया गया था, जिसमें अधिक काम हमी कन्याओं के हाथ
था। बाहर एक बड़ा सुन्दर फाटक बनाया गया था। उसके ऊपर
बड़े बड़े सुनहरे चमकीले अक्षरों में "स्वागत" लिखा हुआ

भीतर सुन्दर सुन्दर फूलों के गमलों, वन्दनवारों तथा दो नाना प्रकार के चित्रों से नीचे और ऊपर का दर्जा खूब सुशोभित किया गया था।

सभापति जी की मेज के सामने एक अलग बड़ी मेज पर कन्याओं के हाथ के बनाए हुए सूई आदि के काम, दर्शकों को दिखाने के लिए रख दिए गए थे। इनमें कई चीजें मेरी भी बनी हुई थीं।

ठीक नौ बजे जलसे का काम आरम्भ हुआ। सब से पहले कन्याओं ने हारमोनियम पर ईश्वर प्रार्थना का एक बड़ा अच्छा भजन गाया। हारमोनियम बजाने वाली भी हमारी पाठशाला की एक कन्या थी। इसके पश्चात पाठशाला के मन्त्री महाशय ने वार्षिक जलसे की रिपोर्ट सुनाई। उसको एक छपी हुई कापी आपको देखने को अलग भेजती हूँ। फिर "स्त्रीशिक्षा" विषय पर कन्याओं ने एक भजन गाया और कुछ छोटी लड़कियों ने ईश्वरोपासना के कई मन्त्र अर्थसहित सुनाए। तदनन्तर सभापति जी ने एक बड़ा उत्तम व्याख्यान दिया, जिसमें स्त्रीशिक्षा की आवश्यकता को बतलाकर पाठशाला के काम से संतोष प्रकट किया, और उसकी उन्नति के कुछ उपाय साधन बतलाकर हम कन्याओं को विद्या और गुण सीखने और माता पिता आदि की सेवा करने के लिए उपदेश दिया। फिर एक एक कन्या को पास बुलाकर अपने हाथ से पारितोषिक दिया। बड़ी लड़कियों को पुस्तकें, कोरी कापियाँ, सीने पिरोने का सामान अर्थात् सुई, तागा, ऊन, रेशम आदि, और छोटी कन्याओं को लकड़ी के खिलौने, कलम, और पेन्सिल आदि दिए गए थे। इनके सिवा सब को थोड़ी थोड़ी मिठाई भी मिली थी।

मेज पर पुस्तकें मिलीं थे ये हैं:—

रत्नाकर, नारीधर्मसागर और रामायण ।

कृपा करके यह पत्र चाची जी को भी सुना दीजिएगा ।

आपकी कन्या,

चन्द्रप्रभा

चौथा अध्याय

हर्ष और शोक-प्रकाशक पत्रियों के नमूने

पहले हर्ष-प्रकाशक पत्रियाँ लिखी जाती हैं

(१)

(परीक्षा में पास होने पर बधाई)

प्रयाग

१० मार्च १०

बेटी चन्द्राबाई, आशीर्वाद ।

मुझे यह सुन कर कि मिडिल की परीक्षा में तुम सब से ऊँची रहीं, बड़ा आनन्द हुआ । ईश्वर की कृपा से तुम्हारी निहचय दिखाने लगे । मुझे तो जहाँ तक याद पड़ता है, उस से तुमने पढ़ना आरंभ किया, कभी किसी परीक्षा में नीचे नहीं रहीं । परमात्मा तुम्हें सदा ऐसी ही सफलता दे ।

तुम्हारी हर्ष प्रकाशिका

कमला देवी

(२)

(इसी विषय में दूसरे ढंग की पत्री)

काशी

चैत कृष्ण ५

बहन सरस्वती,

राम राम

आप के परीक्षा में पास होने का आनन्द दायक समाचार मैं बड़े हर्ष के साथ सुना। लीजिए अब मिठाई भेजिए। मेरी बात पूरी उतरी ना ?

आप को याद है कि नहीं मैंने पहलेही कह दिया था कि इस बार आप सब से ऊपर पास होंगी, पर कुछ परीक्षा पत्रों के कठिन होने से आप को सन्देह था।

मेरी वृद्ध माताजी भी आप को बधाई देती हैं।

आपकी सखी

कुन्ती

(ऐसी पत्रिका की प्राप्ति पर बधाई देने वाले को धन्यवाद भी दिया जाता है। यहां उदाहरण मात्र केवल ऊपर की दोनों पत्रियों के उत्तर लिखे जाते हैं। शेष सब का वैसाही ढंग समझ लेना चाहिए।)

(३)

(पहली पत्री का उत्तर)

बीना

१८ मई १०

श्रीमती गुरुदासीजी,

सविनय प्रणाम।

आप की पत्री आई। धन्यवाद स्वीकार कीजिए। मुझे तो इस परीक्षा में पास होने की कोई ऐसी आशा न थी,

की इस ओर आप जैसी कल्याण चाहने वाली धर्ममाताओं के शुभचिन्तन से परीक्षा-पत्रों के कठिन होते हुए भी, मैं सब से उत्तम रही।

माताजी, पहले पहल आपही ने मुझे लिखना पढ़ना सिखाया है, इसलिए मैं तो सदा अपनी सफलता का मुख्य कारण आपही को समझूँगी।

आपकी शुभ शिष्या,
चन्द्रावती

(४)
(दूसरी पत्री का उत्तर)

बहन कुन्ती,
राम राम

आप की बधाई का धन्यवाद देती हूँ। घबड़ाए क्या, जितनी निराशा होगी। आप का कहना क्यों न सत्य हो ? । शुभचिन्तक सखियों के शुद्ध हृदय से निकला हुआ वचन भी कहीं निष्फल जा सकता है ?"

बहिन, सब पूछिए तो इस वर्ष के कठिन प्रश्नों को देख कर मुझे अब भी अपनी सफलता पर एक तरह से आश्चर्य ही है। अस्तु। ईश्वर ने बड़ी कृपा की।

इस बार के अपनी माताजी की सेवा में मेरी ओर से धन्यवाद पूर्वक हाथ जोड़ कर प्रणाम कह देना।

आपकी कृपाकांक्षिणी
सरस्व

(५)
(रोग से निवृत्त होने पर बधाई)

प्यारी चन्द्रो,
बड़े हर्ष की बात है कि आप के रोग दूर होने का समा

मिला। [illegible] बड़ा भयंकर था और आपने बहुत दिन [illegible] कष्ट उठाया। बुड़ा बड़ी चिन्ता रहा करती थी। परमात्मा की [illegible] [illegible] प्राण [illegible] । यही निर्बलता [illegible] चिन्ता [illegible] है। खाने पीने से धीरे धीरे बल आता रहेगा [illegible] अवसर मिला तो अगले रविवार तक मैं [illegible] आकर आप का दर्शन [illegible]।

ईश्वर आप को सदा स्वस्थ और नीरोग रक्खे।

आपकी सच्ची
[illegible]

(९)

[illegible] की बधाई

[illegible]

[illegible] आज तुम अपनी आयु के [illegible] [illegible] सुखदायक हो। [illegible] तुम्हारी आयु बढ़ाई।

तुम्हारी शुभाकांक्षिणी,
[illegible]

(७)

[illegible] दुर्घटना से बचने पर हर्ष का प्रकाश)

[illegible]

[illegible] आश्चर्य हुआ कि [illegible] [illegible] आप को [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

रा करती है। पर बड़े हर्ष की बात है कि ईश्वर की कृपा से कोई चोट नहीं आई। और आप बाल बाल बच गईं।

देखिए, इस लिए आपत्ति कहाँ ढूँढ़ने थोड़ा ही जाना होता है? सच तो यह है कि हर समय परमात्मा ही हम सब की रक्षा करता है। इसलिए उसको कभी न भूलना चाहिए।

आपकी बहन,
प्रेमा

(८)

(एक पूर्व अध्यापिका के पद तथा वेतन की वृद्धि पर, हर्ष का प्रकाश)

श्रीमती अध्यापिकाजी,

नमस्कार।

आज शिक्षा-विभाग के सरकारी मासिक पत्र (एजूकेशन गज़ट) के देखने से मालूम हुआ कि अगले महीने की पहली तारीख से आप अपनी ही पाठशाला में १०) मासिक तरक्की के साथ, सहायक-अध्यापिका के पद से, मुख्य-अध्यापिका नियत हुई हैं।

मैं और मेरे माता पिता इस समाचार को पाकर बहुत ही प्रसन्न हुए।

ईश्वर करे आप और बड़े पद पर पहुँचें और देशहित कमाई देने का मुझे फिर जल्द अवसर मिले।

आपकी एक तुच्छ शिष्या,
अमृतलता

(९)

(एक पूर्व सहपाठिनी कुमारी के विवाह की बधाई)

.. ..

.....

प्यारी बहिन, राम राम।

ईश्वर की कृपा से गृहस्थ आश्रम में आपके प्रवेश होने का आनन्ददायक समय आ पहुंचा, जिसकी बहुत दिनों से हम सब राह देख रहीं थीं। पर देखना बहिन कहीं हमें भूल न जाना। पत्र-व्यवहार इसी तरह बराबर रखना।

विशेष हर्ष की बात तो यह है कि आप जैसी सकल-गुण-सम्पन्न, और हर प्रकार से उत्तम ब्रह्मचारिणी के लिए बड़े ही सुयोग्य वर का चुनाव हुआ है।

ईश्वर करे यह सौभाग्य चिरस्थायी हो और इससे एक पवित्र गृहस्थजीवन का आदर्श स्थापित हो। मैं हूं

आपकी स्नेहपात्री,

सामिनी

(१०)

(एक पूर्व सहपाठिनी के पुत्र उत्पन्न होने पर बधाई)

प्यारी बहिन राम राम।

सपुत्र के जन्म का शुभ समाचार मिला। बड़ा ही आनन्द हुआ। परमात्मा बालक को सदा आरोग्य और चिरजीवि रक्खें, जिससे वह हर प्रकार से दिन दूनी उन्नति करके, अपने भाग्यवान् माता पिता के सुख और आनन्द को बढ़ाने वाला हो।

बालक बच्चे के देखने की बड़ी लालसा है। पर स्थान दूर होने के कारण इस समय केवल पत्र ही द्वारा बधाई देती हूं। आशा है कि आप स्वीकार करेंगी।

आपकी हितैषिणी

([illegible]

शोक-प्रकाशक पत्रियों के कुछ नमूने ।

(१)

(गुरुदासी के नाम, उनके पति के देहान्त पर)

[illegible], प्रयाग
[illegible]

श्रीमती गुरुदासी जी, प्रयाग ।

यह हृदयभेदक समाचार सुनकर कि पूज्यपाद श्री गुरुदास [illegible] इस संसार से चले गये हैं, अत्यन्त दुःख हुआ। निस्सन्देह [illegible] के ऊपर मानो वज्र का पहाड़ टूट पड़ा परन्तु आपकी [illegible] सिद्धि है, आशा तो है कि परमात्मा के [illegible] [illegible] का बल देगा। जो कुछ वह करता है उसके आगे सब [illegible] [illegible] पड़ता है।

[illegible] इस [illegible] में [illegible] है। [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

[illegible]
[illegible]

(२)

([illegible])

[illegible]
[illegible]

[illegible], [illegible] :

[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

(४)

(एक बालक की बीमारी पर शोक का प्रकाश)

प्यारी बहिन,

बच्चे की बीमारी का हाल सुनकर चित्त बहुत ही विकल हुआ। ईश्वर उसे जल्द आरोग्य करके हम सब की चिन्ता दूर करे। बालक बहुत छोटा है इसलिए उसे कष्ट बहुत होगा। पर बहिन कुछ घबराने की बात नहीं है। अभी मेरे पड़ोस में कई बच्चे इसी आज कल के रोग में बीमार हुए और दस पाँच दिन में अच्छे हो गये।

आप शान्ति के साथ दवाई किये जाइए। ईश्वर जल्द अच्छा कर देगा। क्या मैं इस समय आपके किसी काम आ सकती हूँ? जो सेवा मेरे योग्य हो, आप बिना किसी सङ्कोच के लिख भेजें। जहाँ तक हो सकेगा, मैं उसे अवश्य पूरा करूँगी। अब जब तक उसका कुशल-समाचार न मिलेगा, चित्त यहीं लगा रहेगा।

आपकी शुभचिन्तका,

आनन्दी

(५)

(एक सहपाठिनी के परीक्षा में पास न होने पर, शोक का प्रकाश)

बहिन अमृतलता,

मुझे यह जानकर कि 'इस वर्ष आपको अपनी परीक्षा में सफलता नहीं हुई, निश्चय जानिये' बड़ा दुःख हुआ। आपके परिश्रम और उद्योग में तो कोई कमी न थी। पर मुख्य कारण यही जान पड़ता है कि इस बार प्रश्न ही बहुत कठिन थे। आप का तो अच्छा पहला अवसर था। यहाँ कई लड़कियाँ जो पारसाल पास नहीं हुई थीं, इस साल रह गईं। यद्यपि दो वर्ष की पढ़ाई होने के कारण कब की बार उनको अपनी सफलता की पूर्ण आशा थी।

[illegible] जो होना था वह हो गया। निराश न होना चाहिए। [illegible] के साथ तैयारी करनी चाहिए। परमात्मा उद्योग का फल अवश्य देगा।

आपकी बहन,
[illegible]

पाँचवाँ अध्याय

[illegible]

[illegible]

स्थान
दिनांक [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

आपकी हितैषी,
[illegible]

[illegible]

(२)

(छोटी बहिन की ओर से बड़ी बहिन के नाम)

.....

.....

मेरी बहिन अनसूयाजी, प्रणाम ।

आप यह सुनकर हर्षित होंगी कि चीजी सुमित्रा का ब्याह, जिसकी बहुत दिनों से, डा० बालमुकुन्द जी के छोटे भाई बा० कुंदनसेन जी के साथ बातचीत लग रही थी, आज ईश्वर की कृपा से पक्का हो गया। माघ वदी ५ शुक्रवार को बरात आवेगी और दूसरे दिन ९ बजे सवेरे पाणिग्रहण संस्कार होगा।

समय बहुत थोड़ा है इसलिए प्रार्थना है कि जहाँ तक हो सके बहुत जल्द परिवार-सहित पधार कर इस पवित्र यज्ञ-रूपी कार्य में हम सब का हाथ बटाइए।

निवेदिका,
आपकी छोटी बहन,
ईश्वरी

(३)

(नामकरण-संस्कार का निमन्त्रण, बराबर वालों के नाम)

स्थान.....
तिथि.....

बहन सुशीले जी, राम राम।

परसों अर्थात् कार्तिक सुदी पूर्णिमा को ८ बजे सवेरे मेरे भाई की पुत्री का नामकरण संस्कार है। इस अवसर पर श्रीमान् जी का संस्कारों के महत्त्व पर एक मनोहर उपदेश

रे तक उनके साथ आनन्द मनाया जाय। परन्तु कई बहिनों के यहाँ न होने के कारण अब तक कोई तिथि निश्चित नहीं हुई थी। आज ईश्वर की कृपा से सब इकट्ठी हो गई हैं। इसलिए उक्त भोजन का समय कल बुधवार को ९ बजे दिन नियत हुआ है। अतः आप को भी इस प्रीति-भोजन में सम्मिलित होने के लिए निवेदन है। आशा है कि कृपया स्वीकार करके कृतार्थ करेंगी।

निवेदिका,

कमला देवी

(६)

नोट—ऐसे निमन्त्रण के आने पर यदि कारणवश सम्मिलित होने में कोई रुकावट हो, तो चाहिए कि निमन्त्रणदाता को तुरन्त उसकी सूचना दी जाय, जिससे उसको विना समय पर न आने वालों की व्यर्थ राह न देखनी पड़े। जैसे

बहन!

आपका निमन्त्रण पहुँचा। धन्यवाद। मुझे इस अवसर पर सम्मिलित होने की बड़ी अभिलाषा थी। परन्तु शोक कि परसों से अकस्मात् बीमार हो जाने के कारण मैं इस समय आने में असमर्थ हूँ। कल तो ज्वर नहीं आया, पर अभी कुछ ठीक नहीं है। दवाई का सेवन बराबर हो रहा है। वैद्य जी की आज्ञा मूँग की दाल रोटी के सिवा और कुछ खाने की नहीं है।

आशा है कि ऐसी दशा में आप मुझे क्षमा करेंगी।

निवेदिका,

चन्द्रकला

(२)

(इस विषय में अन्तिम पत्र)

स्थान कानपुर

तिथि.....

[illegible],

[illegible] आपकी पत्रिका [illegible], जो मेरे लिखने पर नमूने के तौर पर [illegible] है। [illegible] में इसका रूप बड़ा सुन्दर और [illegible] बड़े उत्तम [illegible]। विशेष कर स्त्रियों के लिए तो बहुतही उपयोगी है।

[illegible] करके ग्राहकों में [illegible] और [illegible] लिख लीजिए और [illegible] के [illegible] वी० पी०० द्वारा भेज कर साल भर का चन्दा [illegible] कर लीजिए।

[illegible],

[illegible]

(३)

(किसी पत्र के बन्द करने की सूचना)

कानपुर

तिथि .....

[illegible]

(५)

(एक दूकान से पुस्तकों की माँग)

(लक्ष्मीपुस्तकालय, प्रयाग के मैनेजर के नाम)

मिर्ज़ापुर
१० मई १०

महाशय !

७ मई के "प्रयाग-समाचार" में आपके विज्ञापन के देखने से विदित हुआ कि १५ जून तक उसमें लिखी हुई पुस्तकों का दाम आपने चौथाई घटा दिया है। तदनुसार, कृपा करके, निम्नलिखित पुस्तकें मेरे नाम वी० पी० द्वारा भेज दीजिए।

नाम पुस्तक	संख्या	मूल्य
सामाजिक चारों भाग	२	६)
स्त्रीधर्मसंग्रह	१	।)
स्त्रीनीतिमाला	१	।=)
भारतधर्मोपदेश	३	
योग	७	२।=)

ध्यान रहे कि कोई पुस्तक फटी या पाटी न हो, और न इनके भाव में कोई दुष्टता या भाग से अधिक आवे। यदि ऐसा कुछ होता हो तो लौटाई जायँगी।

विनीत—बा. ब० म० देवी प्रसादजी
बा० प्रभुदयालजी, कोतवालियाँ, मिर्ज़ापुर

(६)

(इसी सम्बन्ध में दूसरा पत्र)

ऐसी सब चिट्ठियों में जो बाहरी पुरुषों को लिखी जाती हैं, यदि लेखिका
[illegible] बात न प्रकट करना चाहे तो अक्षरों से संकेत मात्र लिख सकती
है। अन्यथा पूरा पूरा लिखना चाहिए। जैसा कि ऊपर की दो चिट्ठियों में
[illegible] गया है।

सातवाँ अध्याय

निवेदन-पत्रों के नमूने

(१)

(छात्रवृत्ति के लिए प्रार्थना)

सेवा में,
श्रीमती लेडी इन्सपेक्टर स्त्री शिक्षा, कन्या पाठशाला,
[illegible] (प्रान्त) लखनऊ

महोदया,

यही नम्रता के साथ निवेदन है कि मैं सरकारी कन्यापाठशाला
[illegible] की पाँचवीं श्रेणी से इस वर्ष पास हुई हूँ।
इससे अधिक यहाँ पढ़ाई नहीं होगी, इसलिए निश्चित पास
करने के लिए मुझे किसी बड़ी पाठशाला में बाहर जाकर पढ़ना
पड़ेगा। परन्तु आर्थिक कठिनाई मेरे आगे बढ़ने की कठिन दशा देखी
नहीं है कि बाहर मेरे खर्च का पूरा भार उठा सकें।

इसलिए श्रीमती जी की सेवा में विनम्रपूर्वक प्रार्थना है कि
मेरी परीक्षा लेकर यदि योग्य समझें तो इस बारे कुछ आर्थिक
छात्रवृत्ति से सहायता दें, जिससे मेरी आगे का पढ़ाई कठिन
न हो।

मैं इस अनुग्रह के लिए श्रीमतीजी की सदैव कृतज्ञ रहूँगी।

कानपुर
[illegible]
१०—७—१०

कानपुर
गुलाब देवी

विज्ञापन

विदित हो कि आज ३ जून १९१० शुक्रवार को सायंकाल को[illegible] समाज-मन्दिर, प्रयाग में स्वामीजी महाराज एकत्र [illegible] के मृत्यु पर अपनी शिष्यों की ओर से शोक प्रकाश करने तथा राजघराने से सहानुभूति प्रकट करने के लिए एक सभा की जायगी।

आशा है कि सब सज्जन नियत समय पर अवश्य पधारेंगे।

३ जून १९१०

निवेदिका,
शिवदेवी

प्रशंसा-पत्र

(४)

[illegible]

३ जून १९१०

[illegible]

श्रीमती महारानी यमुना बाईजी,

राज्य-बड़ोदा, की सेवा में,

नौदया,

आज बड़े आनन्द का दिन है कि हम "विक्टोरिया पुत्री पाठशाला लखनऊ" की कन्याओं को श्रीमती जी की सेवा में यह तुच्छ अभिनन्दन-पत्र विनयपूर्वक भेंट करने का सौभाग्य प्राप्त हुआ। निःसन्देह यह दिन हमारी पाठशाला के इतिहास में सदा के लिए स्मरणीय रहेगा।

कन्याओं तथा स्त्रियों की शिक्षा और उन्नति की ओर श्रीमती जी का जो विशेष ध्यान है वह जगद्विख्यात है। क्योंकि उसको साक्षात् रूप में लाने के लिए न केवल श्रीमती जी हर प्रकार से अपने पूर्ण उद्योग का परिचय दे रही हैं, किन्तु श्रीमान् बड़ोदानरेशजी भी अत्यन्त दत्तचित्त हैं, जिनकी शिक्षाप्रचार-सम्बन्धी कीर्ति बड़ोदाराज्य ही में नहीं, किन्तु समस्त भारतवर्ष, नहीं नहीं, उससे बाहर अन्य दूर देशों में भी गूँज रही है।

शिक्षा द्वारा हम अबलाओं के हित की ओर जब हमारे देश के श्रीमानों सरीखे महाराजा, महारानियों तथा हमारी कृपालु सरकार का ध्यान आकर्षित हुआ है तब निःसन्देह हमारी उन्नति के दिन अब बहुत दूर नहीं हैं। निदान हम कन्यायें इस पर जितना सन्तोष और हर्ष प्रकट करें थोड़ा है।

हमारी पाठशाला की अवस्था अभी बहुत थोड़ी है। ३ वर्ष के लगभग हुए कि स्वर्गवासिनी महारानी विक्टोरिया के स्मारक में नगर के मुखिया और रईसों ने इसकी स्थापना की थी। इस समय २०० से ऊपर लड़कियाँ हैं, जिनको ८ अध्यापिकायें पढ़ाती हैं। साधारण शिक्षा के सिवा थोड़े दिन से कुछ सूई आदि का काम और [illegible] के भी सिखाने का भी यहाँ प्रबन्ध किया गया है।

ऐसे पत्रों को बड़े आकार अर्थात् पुस्तिका साइज के लिफाफे अथवा पत्र पत्रों और [illegible] किताब बोझ पर लिखना चाहिए। यह ध्यान रहे कि [illegible] आदि की बंधक नहीं भेजना चाहिए। हाँ, यदि अधिक आवश्यक हो तो रजिस्टरी कराके भेज देना चाहिए। कभी कभी ऐसे पत्रों के साथ उत्तर पाने के लिए साथ आने का टिकट भी भेजा जाता है। यदि ऐसा किया जाय तो पत्र की किसी बेकार जगह पर टिकट का एक बेकार कोना सा चिपका देना चाहिए, जिससे लेकर समय पर कोना टूट जाय, दूसरे पत्र के साथ भी लिख देना चाहिए कि "उत्तर के लिए..... का टिकट भेज रहा हूँ।

(३)

(पाठशाला से ऊँचे दर्जे में चढ़ाये जाने के लिए निवेदन)

श्रीकृष्णबिहारी,

कन्याशिक्षाला,

विजयगढ़।

श्रीमान्जी,

निवेदन है कि पिछले [illegible] में जिनकी [illegible] की दुआएँ हैं, मैं इस साल की अपनी [illegible] समाप्त कर चुकी हूँ।

[illegible] परीक्षा के लिए [illegible] से [illegible] है, इसलिए यह [illegible] के साथ प्रार्थना है कि मेरी परीक्षा लेकर, यदि मैं [illegible] के योग्य समझी जाऊँ, तो मेरा नाम [illegible] विजयगढ़.....में कक्षा [illegible] लिखने की कृपा करें जिससे मेरा [illegible] खराब न हो। इस कृपा के लिए श्रीमान्जी की मैं कृतज्ञ [illegible] रहूँगी।

निवेदिका,

[illegible]

[illegible]

[illegible]

१०—१०—१९ [illegible]

आठवाँ अध्याय

फुटकर

(विज्ञापन, प्रशंसा-पत्र और अभिनन्दन-पत्र आदि)

यदि किसी बात की सूचना बहुत से आदमियों को देनी होती है तो उसे छपवाकर लोगों में बाँट दिया जाता है। इन्हीं पत्रों को विज्ञापन कहते हैं। "चिट्ठी" और "विज्ञापन" में यह भेद है कि चिट्ठी किसी एक के नाम होती है। पर विज्ञापन ऐसा नहीं होता। जैसा कि नीचे नमूनों के देखने से विदित होगा।

(१)

विज्ञापन

सर्व साधारण को विदित हो कि कल पौष वदी ५ संवत् १९६६ रविवार के को ६ बजे सायंकाल आर्य कन्यापाठशाला, प्रयाग में श्रीमुपारसमा नरसिंहपुर की सुप्रसिद्ध उपदेशिका श्रीपण्डिता यमुनाबाई जी का "स्त्रियों के कर्तव्य" पर एक बड़ा उत्तम व्याख्यान होगा। श्री पं० तारकनाथ भट्टाचार्य्य जी की धर्मपत्नी श्रीमती प्रसन्नमयी देवी जी ने कृपा करके सभापतिपदी का आसन ग्रहण करना स्वीकार कर लिया है। स्त्री-पुरुषों के बैठने के लिए जुदा जुदा प्रबन्ध किया

[illegible]

[illegible] हम लज्जित हैं [illegible] आप के [illegible] सम्बन्ध [illegible] हम [illegible] आप [illegible] करके [illegible]

अन्त में प्रार्थना है कि [illegible] हम आप [illegible] दर्शन देता रहे। और जैसा कि [illegible] आप [illegible] आप जीवन ईश्वर की आराधना [illegible]

कार्तिक-पूर्णिमा

हम हैं
आप का तुच्छ शिष्य